Willkommen im Hirsch

BODENSTÄNDIG · VIELFÄLTIG · SAISONBETONT

Seit 1949 in Familienhand

Schön, dass Sie bei uns sind.

Nehmen Sie Platz und genießen Sie unsere Küche: Allgäuer Klassiker, saisonale Gerichte und Steaks vom Grill – mit Sorgfalt zubereitet und mit Freude serviert.

Gemeinsam mit unserem Team möchten wir, dass Sie sich in unseren historischen Gasträumen rundum wohlfühlen. Für Ihre Anregungen, Hinweise und Wünsche sind wir dankbar.

Ihre Familie Blochum und das gesamte Team

Suppen, Salate & Vorspeisen

Feines zum Löffeln

Schwäbische Brätknödel
mit Backerbsen in Bouillon
7,80

Leberspätzle
mit Backerbsen in Bouillon
7,80

Red-Thai-Curry-Kokosnuss-Schaumsüpple
mit Riesengarnelen-Tempura
9,50

Parmesan-Trüffel-Rahmsüpple
Krosser Speck und Onsen-Eigelb
9,50

Suppen-Trilogie
Red-Thai-Curry-Suppe, Parmesan-Süpple und Leberspätzle-Bouillon
12,80

Aus Feld und Garten

Beilagensalat
Knackige Salate der Saison
5,90

Gemischter Salatteller „Schiffchen“
Knackige Salate der Saison
7,50

Salat-Schüssel „Gasthof Hirsch“
Große Schüssel mit frischen Salaten der Saison, gebratenen Schwammerln, geschmorten Kirschtomaten, Hirtenkäse und zweierlei Baguette
17,90

Zum Einstieg

Riesengarnelen und Jakobsmuscheln
Gegrillte Riesengarnelen und Jakobsmuscheln im Speckmantel
Mango-Papaya-Salat, Rote-Bete-Gelée und Forellenkaviar
19,90

Frisch gestrichenes Rinderfilet-Carpaccio
Onsen-Eigelb, Basilikumpesto, gegrillte Steinpilze und Kresse-Zupf-Salat
17,90

Aus Feld, Wald & Wasser

Fleischlos mit Geschmack

Würzige Allgäuer Kässpatzen
mit Schmelzzwiebeln und Salaten der Saison
16,90

Hausgemachte Tagliatelle
In Steinpilz-Schnittlauch-Rahm mit getrockneten Kirschtomaten
Vegan zubereitet mit Sojasahne
18,90

Auf Wunsch bereiten wir weitere vegetarische oder vegane Gerichte mit frischem Gemüse, Ofenkartoffeln, Maiskolben und mehr zu. Sprechen Sie gerne unser Serviceteam an.

Jagdglück und Fischfang

In Butter gebratenes Bachsaiblingsfilet
auf mediterranem Grillgemüse und Salzkartoffeln
27,90

Gulasch vom Allgäuer Reh
mit Preiselbeer-Birne, Rahm-Schwammerln und Spätzle
21,90

Braten vom Allgäuer Reh
mit Preiselbeer-Birne, Rahm-Schwammerln und Spätzle
27,80

Unsere Küchenklassiker

Schwein aus Allgäuer Schlachtung

Wellig gebackenes Schnitzel „Wiener Art“
vom mageren Schweinerücken mit Röstkartoffeln
22,80

Cordon bleu aus der Lende
mit Pommes frites
25,80

Diavolo-Spieß
Schweinefiletspitzen in Diavolo-Sauce mit Röstkartoffeln
Sauce mit Champignons, Zwiebeln und Thai-Chili
25,80

Von der Allgäuer Färse

UNSER KLASSIKER

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
Rosa gebratener Rostbraten aus dem Rinderrücken
mit braunen Zwiebeln und würzigen Kässpätzle
31,90

Allgäu-Pfanne
Gegrillte Rinderfilet- und Schweinerückenscheibe mit gebratenem Speck
und Röstzwiebeln an würzigen Kässpätzle, serviert in der Kupferpfanne
29,80

Unsere Grillklassiker

SEIT ÜBER 40 JAHREN EIN MARKENZEICHEN

Grillteller

Rinder- und Schweinefilet-Medaillons mit gegrilltem Speck

Grillteller	26,80
Kleiner Grillteller	21,80

Rinderfiletsteak von der Allgäuer Färse

Lady-Steak	mindestens 200 g	35,50
Einfach	mindestens 250 g	43,50
Eineinhalbfach	mindestens 375 g	59,90

Lendensteak von der Allgäuer Färse

Mit dem typischen Fettrand gegrillt

Einfach	mindestens 250 g	32,90
Eineinhalbfach	mindestens 375 g	44,90

Zu allen Grillgerichten servieren wir Kräuterbutter, pikante Dip-Saucen,
helles französisches Baguette und Bauernbaguette.
Beilagen finden Sie auf der nächsten Seite.

Ihre gewünschte Garstufe

Für besonderen Fleischgenuss empfehlen wir medium rare oder medium.

Blue / bleu Innen roh mit einer dünnen, braunen Kruste.

Rare / saignant Im Kern fast roh, nach außen hin rosa.

Medium rare Unsere Empfehlung für ein feines Filetsteak.

Medium / demi-anglais Rosa Kern, bei mittlerer Hitze auf den Punkt gegart.

Well done / bien cuit Vollständig durchgebraten.

Ohne Angabe einer Garstufe grillen wir Ihr Steak medium.
Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht des Fleisches.

Was ist eine Färse?

Ein geschlechtsreifes weibliches Rind heißt bis zur ersten Kalbung Färse, danach Kuh. Im Vergleich zu Ochsen- oder Bullenfleisch ist Färsenfleisch besonders feinfaserig. Wir kaufen ausschließlich regionales Färsenfleisch.

Steaks aus unserem Reifeschrank

IM HAUS GEREIFT · IM ORIGINAL DRY AGER

Rumpsteak von der Allgäuer Färse

Dry aged

Einfach	mindestens 250 g	37,90
Eineinhalbfach	mindestens 375 g	49,60

Rib-Eye-Steak von der Allgäuer Färse

Dry aged	mindestens 300 g	36,90

Vier bis sechs Wochen am Knochen trockengereift.
Für Entdecker und Liebhaber eines zarten Steaks mit schmackhaftem Fett.

Zu allen Grillgerichten servieren wir Kräuterbutter, pikante Dip-Saucen,
helles französisches Baguette und Bauernbaguette.

Unsere Beilagen

Beilagensalat
Knackige Salate der Saison
5,90

Gemischter Salatteller „Schiffchen“
Knackige Salate der Saison
7,50

Gegrillter Maiskolben
5,90

Mediterranes Grillgemüse
Mit Knoblauch und Kräutern
5,90

Marinierte Folienkartoffel vom Grill
Mit Schnittlauch-Sauerrahm
5,90

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht des Fleisches.

Desserts

ZUM GUTEN SCHLUSS

Rosmarin-Vanille-Crème-brûlée

Mit Ananas-Basilikum-Sorbet

8,50

Variation vom „Bappigem“

Geschichtete Schokoschnitte, warmes Schoko-Espuma, Mousse au Chocolat,
Himbeer-Passionsfrucht-Sorbet und Schoko-Soufflé „medium“
Backzeit für das Soufflé ca. 15 Minuten

11,90

Hausgemachtes Fruchtsorbet

Aufgefüllt mit Sekt

5,90

Affogato al caffè

Espresso mit Vanilleeis

4,60

Unsere Auswahl an Eisbechern, Kaffee, Tee und Digestifs
finden Sie in der separaten Dessertkarte.

Herkunft & Küchenphilosophie

Aus unserer Region

Fleisch aus dem Allgäu

Rinder zur kompletten Weiterverarbeitung „Nose to Tail“ von der Metzgerei Göppel. Bergwiesenlamm vom Bauern Mayr aus Pfronten. Zicklein vom Ziegen-Bären-Hof Hampp in Rieden am Forggensee. Wild ausschließlich von befreundeten Jägern aus Allgäuer Wäldern und Fluren.

Heimische Süßwasserfische

Von der Forellenzucht Simon in Salgen und aus eigener Aufzucht in unserer Teichanlage.

Eier

Von Klöck & Hartmann aus Bidingen: aus dem Mobilstall, mit genfreiem Futter aus Bayern.

Gemüse, Obst, Salat und Kräuter

Von Früchte Jork in Isny, zur Saison weitestgehend von der Insel Reichenau.

Spargel und Kartoffeln

Spargel vom Spargelhof Degmaier und Kartoffeln vom Landwirt Anton Pögl – beide aus Schrobenhausen.

Käse

Von der Sennerei Hittisau im Bregenzerwald und aus der Käsemanufaktur Stich.

Honig

Von unserem Hausimker Oliver Deinstorfer.

Pilze und Schwammerl

Von Wildnismanufaktur.bio in Wenglingen/Aitrang.

Salatkressen

Von der Gärtnerei Engelhardt / Maiwald in Hiltenfingen.

Im Glas und in der Tasse

Bier

Von der Klosterbrauerei Andechs, im Besitz der Benediktiner von St. Bonifaz in München und Andechs.

Brände und Edelbrände

Von der Allgäu-Brennerei in Sulzberg.

Fruchtsäfte

Vom Lindauer Fruchtgarten – Fruchtgenuss vom Bodensee.

Kaffeebohnen

Von Burkhof aus Sauerlach bei München.

So kochen wir

Verschiedene Feinkostlieferanten ergänzen unsere Auswahl um saisonale Spezialitäten. Wir setzen auf hochwertige Viktualien und verzichten auf Lebensmittel mit künstlichen Aromen, Konservierungs- und Farbstoffen.

Frisch und der Saison entsprechend zu kochen ist für uns selbstverständlich. Nahezu alle Speisen, Beilagen und Saucen stellen wir selbst her.

Unser Weinkeller

Knapp 250 Positionen ausgewählter namhafter Winzer: mit Schwerpunkt Deutschland, Österreich und Italien sowie Entdeckungen aus weiteren Weinbauregionen der Welt.

Im Offenausschank bieten wir eine wechselnde Auswahl interessanter Entdeckungen und bewährter Klassiker. Unsere Weine beziehen wir von regionalen Lieferanten wie Hosp Weine in Marktoberdorf und FZ Zimmermann in Roßhaupten, oftmals auch direkt vom Weingut.

Die Geschichte unseres Hauses

Vom Oberjäger zur Wirtschaft

Der alte Hausname heißt „beim Oberjäger“. Neben seinem Jagdamt hatte dieser Jäger die Aufgabe, für das Trinkwasser auf dem Schloss zu sorgen. Vor dem Haus stand ein Brunnentrog mit ständig laufendem Wasser aus den Quellen im Riedle. In einem Fässchen brachte der Oberjäger das Trinkwasser täglich zum Schloss.

Die Wirtschaft eröffnete Gastwirt Johann Klimm im Jahr 1900. Da er ledig blieb, übernahm sein Erbe Eduard Burger aus Sonthofen 1908 den Betrieb. Schon im folgenden Jahr verkaufte er an Felix Walk, der drei Jahre als Metzger und Gastwirt tätig war. 1912 ging die Wirtschaft an Isidor Geiger aus Bertoldshofen über.

Drei Generationen Familie Blochum

Nach Isidor Geigers Tod übernahmen Hermann und Jeanette Blochum 1949 das Geschäft. Im Mai 1986 folgten ihr Sohn Ludwig und Barbara Blochum. Im April 2009 stieg Thomas, damals jüngster Küchenmeister Bayerns, in den Familienbetrieb ein.

2015 heirateten Thomas und Marina. Sie führen das Traditionshaus in dritter Generation weiter. Im selben Jahr kam Lukas zur Welt; 2019 machte die kleine Romy die Familienrunde komplett.

Das Geburtshaus von Johann Georg Fischer

In diesem Haus wird seit Generationen Gastlichkeit gepflegt. Hier wurde auch einer der bedeutendsten Barockbaumeister des Allgäus geboren: Am 22. Januar 1673 erblickte Johann Georg Fischer das Licht der Welt.

Nach seiner Ausbildung zum Steinmetz und Maurer trat er in die Firma seines Onkels, des Architekten und Malers Johann Jakob Herkommer in Füssen, ein. Gemeinsam verwirklichten sie viele Bauprojekte, die noch heute bewundert werden. Ein Höhepunkt war die Innsbrucker Stadtpfarrkirche St. Jakob. Als sein Onkel während der Bau- und Planungsarbeiten starb, konnte Fischer dort viele eigene Ideen umsetzen und übernahm anschließend dessen Firma.

Kirchen und repräsentative Bauten in Füssen, Wolfegg, Kißlegg, Lindau, Steinbach, Dillingen, Bernbeuren, Bertoldshofen und Marktoberdorf tragen seine Handschrift. Wenn Sie bei uns aus dem Fenster schauen, sehen Sie eines seiner Meisterwerke: die Schlossbergkirche St. Martin.

Nach einem erfüllten und arbeitsreichen Leben starb Johann Georg Fischer am 26. April 1747 in Füssen.

blochum.

Die Gästezimmer im Hirsch

Unsere gemütlich und individuell eingerichteten Hotelzimmer vermitteln ein Gefühl des Nachhausekommens. Mit 13 Doppel- und Familienzimmern sowie 5 Einzelzimmern möchten wir Ihre Erwartungen erfüllen.

Blochums Speisemeisterei

2015 haben wir die ehemalige „Löwen-Wirtschaft“ in der Georg-Fischer-Straße 4 gekauft und im November als Blochums Speisemeisterei wieder eröffnet. Unser Bistro ist ein Platz für Jung und Alt – täglich geöffnet, mit einer wechselnden Wochenkarte von Montag bis Sonntag.

Unser blochum. Catering

An sieben Tagen in der Woche beliefern wir die Bayerische Musikakademie mittags und abends. Mit Liebe bereiten wir außerdem das Mittagessen für fünf Marktoberdorfer Kindergärten und den Hort der neuen St. Martin Grundschule zu.

Unser Team freut sich ebenso auf jedes „Auswärtsspiel“: Ob Firmenjubiläum, Hochzeit oder Geburtstag im familiären Kreis – wir bringen unsere Küche und unseren Service zu Ihnen nach Hause oder an einen Ort Ihrer Wahl. Privat wie geschäftlich können Sie sich auf die gewohnte Qualität und unseren zuverlässigen Service verlassen.

Neuigkeiten aus dem Hirsch und der Speisemeisterei

Einblicke in unser Haus, besondere Veranstaltungen, kulinarische Highlights und Neuigkeiten: Melden Sie sich über den QR-Code für unseren Newsletter an. Kein Spam, jederzeit abmeldbar.