



Ebbes von Hei - Wildwochen im HirschGarten Nunkirchen

Der HirschGarten freut sich in diesem Jahr den Damhirsch in den Mittelpunkt der Ebbes von Hei -Wildwochen zu stellen.

07. November 2025 – 23. November 2025

Menü „Deerlicous“

4-Gang mit Aperitif 56 € pro Person

freitags und samstags 18:00 Uhr

samstags und sonntags 13:00 Uhr

Im Rahmen der Ebbes von Hei - Wildwochen veranstalten wir zwei besondere Events, um unsere Gäste noch mehr für das Thema „Hirsch“ zu begeistern.

08.11.25, 18:00 Uhr Event „Wild & Weide“ mit Timo Schäfer

Sie werden erfahren warum das Damhirschfleisch sich perfekt für eine bewusste und gesunde Ernährung eignet. Für diesen Abend haben wir **Timo Schäfer**, unseren Metzgermeister und Inhaber von „GreenOx“, den Spezialisten für Weidefleisch eingeladen.

Preis pro Person 56€.

22.11.25, 18:00 Uhr Event „Wild & Wein“ mit Katharina Schmitt

Ein besonderes Highlight bieten wir gemeinsam mit unserem Ebbes von Hei Partner, dem Weingut Schmitt-Weber aus Perl: Winzerin **Katharina Schmitt** kreiert eine Weinbegleitung für unser Menü Deerlicious mit fünf Köstlichkeiten aus den Trauben von der Mosel.

Preis pro Person 86€.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und bitten um Reservierung unter HirschGarten@hirsch-raum.de.

Ihr Team vom HirschGarten

www.hirsch-raum.de



Folgen Sie uns auch auf Instagram und Facebook





Menü „Deerlicous“

„Essen ist ein Bedürfnis, Geniessen eine Kunst.“
– Francois de la Rochefoucauld



Aperitif

**Ein Glas Secco vom Weingut Schmitt-Weber aus Perl,
alternativ alkoholfreier „Perling“**



Vorspeise

**Hirsch-Schinken aus der Nuss
an einer kleinen Salatgarnitur**



Suppe

Flädlesuppe vom Hirsch

Eine hausgemachte klare Brühe vom Hirsch – mit frisch gebackenen Flädle



Hauptgang

Hirsch-Steaks aus der Oberschale

serviert mit hausgemachten Spätzle, Rotkraut, Wildrahmsauce, Birne und Preiselbeeren



Dessert

Mus von der wilden Mirabelle und Brombeere

**Hausgemachtes Mus von roten Mirabellen und Brombeeren,
alle Früchte direkt aus dem Nunkircher Wildgehege
verfeinert mit einer Kugel Vanille-Eis**

Unsere Weinempfehlung

Negroamaro

Conte di Campiano, Apulien, Flasche 0,75l 27,00 €, Glas 0,2l 9,00 €

2023 Grauer Burgunder Klassik

Weingut Schmitt-Weber, Perl, Flasche 0,75l 24,00 €, Glas 0,2l 8,00 €

4-Gang Menü mit Aperitiv

56 € pro Person

**Wir bitten um Vorbestellung unter HirschGarten@hirsch-raum.de
Gerne stellen wir Ihnen einen Geschenkgutschein aus.**

www.hirsch-raum.de



Folgen Sie uns auch auf
Instagram und Facebook





Willkommen im HirschGarten

Restaurant | Café | Ausflugslokal



Wir freuen uns, Sie im HirschGarten in Nunkirchen begrüßen zu dürfen. Geniessen Sie bei uns Hirsch-Spezialitäten, vegane und vegetarische Gerichte, selbstgebackene Kuchen und regionale Produkte – mit direktem Blick auf die Tiere im Gehege.

In den Mittelpunkt der Karte stellt unsere Küche das wertvolle Fleisch vom Damhirsch: als Suppe, als Geschnetzeltes auf Bandnudeln oder auf einer kalten Platte. Auf Vorbestellung servieren wir Ihnen gerne unser Hirschmenü: als Hauptgang kurz gebratenes Hirschfleisch mit Spätzle, Rotkraut und Wildrahmsauce. Nicht nur im Winter ein Genuss!



Wenn Sie vegane oder vegetarische Speisen bevorzugen, empfehlen wir Ihnen unsere vegetarische Suppe oder ein rote Bete Carpaccio als Vorspeise und als Hauptgang einen Caesar's Salad mit Lachs oder ein veganes Gemüsecurry.



Zum Nachtisch oder Kaffee bieten wir Ihnen unter anderem unsere selbstgebackenen Kuchen an, erkundigen Sie sich nach dem aktuellen Angebot. Auf unserer Getränkekarte finden Sie neben den Säften und Schorlen der Süßmosterei Väth aus Losheim auch Wein aus dem Saarland – vom Weingut Schmitt-Weber aus Perl. Unseren Kaffee bereiten wir aus Lavazza-Bohnen zu, unser Tee kommt von Ronnefeldt und kennen Sie schon den Chai-Latte von David Rio? Oder wie wäre es mit einem unserer Cocktails?

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen mit unserer Speise- und Getränkeauswahl und einen schönen Aufenthalt bei uns.

www.hirsch-raum.de



Folgen Sie uns auch auf
Instagram und Facebook

