

Bienvenue à l'Auberge du Hirtz



PETIT-DÉJEUNER :

Lundi au dimanche : 7h - 10h

DÉJEUNER :

Lundi et mardi : 12h - 14h (dernier plat chaud servi à 13h30)

Mercredi au dimanche : 12h - 15h (dernier plat chaud servi à 14h)

DÎNER :

Dimanche au jeudi : 19h - 22h (dernier plat chaud servi à 20h30)

Vendredi et samedi : 19h - 23h (dernier plat chaud servi à 21h30)

**Notre entreprise adaptée compte environ 55 %
de travailleurs handicapés.**

Nous accueillons également plusieurs apprenti(e)s et stagiaires.
Merci pour votre indulgence et votre soutien solidaire.

La Carte d'automne

Carte disponible du 5 septembre au 20 novembre 2025,
midi et soir.

POUR DÉBUTER

Velouté aux légumes de saison 	8.50€
Quiche montagnarde munster, pommes de terre, oignons et lardons, salade verte	12.50€
Salade gourmande du Hirtz œuf parfait, terrine de foie de volaille à l'armagnac, légumes d'automne grillés, salade verte, croûtons	14.50€
Terrine de foie de volaille à l'armagnac, toast, chutney de fruits	14.50€

LES DÉLICES DU CHEF

Balade végétarienne 	19.50€
galette de légumes et légumes de saison grillés, compotée de chou rouge, céréales, tomme d'Alsace, œuf parfait et arancini	
Burger automnal	19.50€
steak haché de Salers (180gr), tomme d'Alsace, oignons caramélisés au vinaigre balsamique, sauce moutarde au miel	XL : 26.00€
Risotto crémeux aux champignons forestiers, 	24.00€
tuile de pain à l'ail	
Blanquette de poisson du moment,	26.00€
garniture automnale	
Filet mignon de porc cuisson basse température,	24.00€
sauce moutarde à l'ancienne, spaetzle, légumes de saison	

Supplément assiette accompagnement 5€ (frites, spaetzle, légumes du moment)

La majorité des propositions de notre carte est faite maison.

Eau du robinet en carafe disponible gratuitement.

Carte des allergènes sur demande.

 English ? Ask Us  Deutsch ? Fragen Sie uns

Le coin des petits gourmands

Carte enfant jusqu'à 12 ans

Assiette de spaetzle sauce crème, jambon blanc	8.00€
Emincé de poulet sauce crème, frites	8.00€
Plat au choix à la carte (1/2 portion)	13.00€
1 boule de glace	2.95€

Le Menu des Terroirs 34€

Menu disponible du 5 septembre au 20 novembre 2025, midi et soir

Entrée, plat, dessert

Hors boissons

Velouté aux légumes de saison

OU

**Terrine de foie de volaille à l'armagnac,
toast, chutney de fruits**

.....

**Filet mignon de porc cuisson basse température,
sauce moutarde à l'ancienne, spaetzle, légumes de saison**

OU

**Blanquette de poisson du moment,
garniture automnale**

.....

Baeckeffe de fruits d'automne

OU

Bavarois aux fruits rouges

*Smartbox, Naturabox, Demi-pension, Coffrets bons cadeaux
(Expérience, Détente et Auberge, Parenthèse...):
entrée, plat, dessert dans le menu des Terroirs UNIQUEMENT.*

PLAISIRS SUCRÉS

Baeckeoffe de fruits d'automne	9.50€
Bavarois aux fruits rouges	8.50€
Panna cotta crémeuse à l'orange	9.00€
Crème brûlée aux marrons	9.00€
Tarte de Cricri	6.50€
Supplément chantilly	1.00€

COUPES GLACÉES

11.00€ la coupe

Dame Blanche

3 boules vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

Café Liégeois

2 boules café, 1 boule vanille, café expresso, chantilly

Chocolat Liégeois

2 boules chocolat noir, 1 boule vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

Coupe Casse-noisette

1 boule chocolat noir, 1 boule marron, 1 boule noix, sauce chocolat chaud, brisures de meringue, éclat de noix, chantilly

Coupe chasseur

1 boule chartreuse, 1 boule marron, 1 boule génépi, coulis aux marrons, brisures de meringue, chantilly

Coupe du Hirtz

1 boule stracciatella, 1 boule amarena, 1 boule vanille, cerise amarena, chantilly

Coupe d'Automne

1 boule marron, 1 boule amarena, 1 boule pistache, cerise amarena, brisures de meringue, chantilly

1 boule : 2.95€
2 boules : 5.80€
3 boules : 8.75€

Supplément :
Chantilly : 1.00€
Chocolat chaud : 1.50€



LES GLACES

Carte d'Or :

Vanille bourbon de Madagascar
extrait de vanille Bourbon de Madagascar

Chocolat noir
à base de chocolat Barry Callebaut

Café
café Arabica de Colombie

Glaces des Alpes :

Chartreuse
liqueur Chartreuse®. Sous sa belle robe verte intense, retrouvez ses incroyables notes herbacées et épicées

Génépi
le génépi est élaboré à partir de plantes récoltées uniquement dans les Alpes avec des notes de camphre et de résine

Marron
glace marron à la crème et pâte de marrons parfumées à la vanille Bourbon de Madagascar et ses brisures de marrons glacés Imbert®

Noix
à la pâte de noix avec inclusions de cerneaux de noix grillés

Pistache
avec éclats de pistaches grillées

Amarena
avec morceaux de demi-cerise amarenata et marbrage au sirop de cerise

Straciatella
notes lactées légèrement parfumée de caramel et vanille agrémentée de ses brisures de chocolat noir

LES SORBETS

Carte d'Or :

Citron Jaune
avec des morceaux de citrons jaunes de Sicile

Framboise
avec des morceaux de framboise