



GETRÄNKE

Alkoholfrei

| | |
|--|-----------|
| Vöslauer prickelnd / still 0,33 l / 0,75 l | 3.4 6.5 |
| Soda 0,25 l / 0,5 l | 2.5 3.5 |
| Soda Zitrone* / Himbeere* 0,25 l / 0,50 l | 2.6 3.7 |
| Coca Cola / Zero 0,33 l | 3.7 |
| Frucaide 0,35 l | 3.7 |
| Strizzi Holunder 0,33 l | 3.5 |
| Almdudler 0,35 l | 3.7 |
| Schartner Bombe Zitrone 0,25 l | 3.3 |
| Lemon Soda 0,2 l | 3.9 |
| Orangina 0,25 l | 3.9 |
| Richards Sun Eistee 0,33 l | 4.3 |
| <i>Zitrone / Pfirsich / Granatapfel</i> <i>Zuckerfrei: Pfirsich / Limette-Minze</i> | |
| Mairinger Fruchtsäfte 0,25 l | 4.8 |
| <i>Apfelsaft naturtrüb, Birne, Zwetschke,</i> <i>Johannisbeer, Marille, Apfel-Karotte</i> | |
| Apfelsaft g'spritzt vom Loderbauer 0,25 l / 0,50 l | 3.3 3.9 |
| Zitronensaft (frisch gepresst) 2 cl | 1.2 |
| Red Bull / Sugar free 0,25 l | 5.5 |
| Schweppes Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale 0,2 l | 4.3 |

Bier

*Brauerei Schloss Eggenberg, Hopfenkönig
Pils und Eggenberger Gold vom Fass*

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Pfiff 0,2 l | 3.3 |
| Seidl 0,3 l | 3.9 |
| Krügerl 0,5 l | 4.9 |
| Eggenberger Alkoholfrei 0,33 l | 4.3 |
| Eggenberger Radler naturtrüb 0,33 l | 3.9 |
| Die Weisse Salzburg Hell 0,33 l | 4.4 |

Unser Hauswein

| | |
|---|---------|
| <i>Stift Göttweig Messwein Grüner Veltliner</i> | |
| Im Glas 1/8 l | 4.5 |
| 0,75 l / 1,5 l | 26 52 |

Offene Weine

WEISS

| | |
|---|-----|
| Grüner Veltliner Hirschvergnügen 2021 | 29 |
| Weingut Johannes Hirsch, Kamptal 1/8 l | 5 |
| Riesling Zöbing 2020 | 32 |
| Weingut Johannes Hirsch, Kamptal 1/8 l | 5.5 |
| Gelber Muskateller Gamlitzer Bio 2020 | 35 |
| Weingut Willi Sattler, Südsteiermark 1/8 l | 6 |
| GV „per due“ Kremstal DAC 2021 | 29 |
| Weingut Hermann Moser, Niederösterreich 1/8 l | 5 |
| Cuvee Weißes Handgemenge 2020 | 29 |
| Weingut Wachter Wiesler, Burgenland 1/8 l | 5 |

ROT

| | |
|--|-----|
| Blaufränkisch vom Kalk 2019 | 32 |
| Weingut Markus Altenburger, Burgenland 1/8 l | 5.5 |
| Pinot Noir Leithaberg DAC 2019 | 35 |
| Weingut Gernot Heinrich, Burgenland 1/8 l | 6 |
| Cuvee Kumarod 2018 | 29 |
| Weingut Hans Schwarz, Burgenland 1/8 l | 5 |

Kaffee

| | |
|-----------------------|-----------|
| Espresso klein / groß | 3.1 4.4 |
| Cappuccino / Melange | 3.9 |
| Verlängerter | 3.4 |



SPEISEN

Prickelndes

| | | | |
|-------------------------------|---|-----------------------------------|----|
| Cuvee Brut 47 Canella 0.1l | 6 | Das prickelnde Fräulein Rose 0.1l | 7 |
| Crémant D'Alsace Blanc / Rose | 8 | Gobillard, Blanc de Blancs 0,1 l | 14 |



Frisch, etwas wild & wunderbar

Vorspeisen & Salate

Kleine gemischte Pflücksalate mit unserem Hausdressing 6

Umami Bowl von Traunseefischen, mariniertes Sushireis,
Wiesenkräuter & Avocado 14

Gefülltes Perlhuhn Haxl mit Maroni, Tardivo-Radicchio
und Sorrento Zitronen 15

Sushi und Sashimi von See und Meer, mit Bio-Soja Sauce
und eingelegtem Ingwer 20 (groß) | 14 (klein)

Roh-marinierte Gelbflossen Makrele mit Kapernbeeren,
getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven und Stör-Kaviar 16

LEGENDEN DER LEIDENSCHAFT. DANKE AN UNSERE PARTNER!

Backhaus Gerhart Hinterwirth · Metzgerei Hermann Gruber · Fleischhauerei Lampl · Brauerei Schloss Eggenberg ·
Getränke Wagner · Gmundner Molkerei

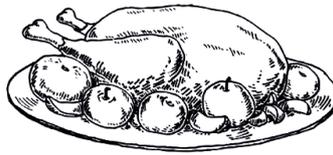
*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.
Alle Preise in Euro inkl. MwSt.. Wir akzeptieren EC-Karte, Visa oder Mastercard und Euro Bargeld. Trinkgeld ist nicht inkludiert. Satz und Druckfehler vorbehalten.*



Suppen

Kräftige Rinderconsommé vom Almochsen
mit täglich wechselnder Einlage 7

Linsencreme und Dinkel mit gegrilltem Oktopus und Ndujaöl (pikant) 11



Hauptspeisen

Taschenkrebis ausgelöst mit tomatisierten hausgemachten Tagliatelle & Garnelen 30

Candy Ravioli gefüllt mit italienischen Baby-Artischocken
auf Calamari Ragout 24

Im Butterschmalz souffliertes Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Petersiliendäpfel,
kleinem Pflücksalat und Preiselbeeren 28

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken mit Kaffeekruste, Schwarzkohl
und winterlichen Pilzen 34

Hausgemachtes rotes Thai Curry mit Rumpsteak, frischem
Marktgemüse und Sushireis 21

„Goldene Hirschen Fischsuppe“ – Frisch gegrillte Meeresfrüchte serviert im eigenen Sud
(Cozze, Vongole, Rote Garnele, Jakobsmuscheln & Fischfilet) 32

Geschmortes Osso-Buco auf Safranrisotto und Bergamotte 24

*

🌿 **Vegetarisch**

🌿 Umami Bowl mit Avocado, Wildkräutersalat und mariniertes Sushireis 12

🌿 Candy Ravioli gefüllt mit italienischen Baby-Artischocken 15

🌿 Hausgemachtes rotes Thai Curry mit Seidentofu,
frischem Marktgemüse und Sushireis 17

🌿 Safranrisotto mit Pecorino 14

🌿 Hausgemachte Tagliatelle mit Gemüse Ragout 13

*

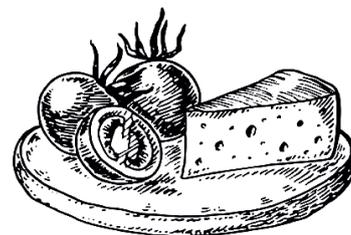
Desserts

Tiramisu „Hirschenstyle“ 10

Variation von Joghurt und Zitrusfrüchten, Blutorangensorbet
und hausgemachtem Marshmallow 10

Hausgemachtes Eis und Sorbets
pro Kugel 3

Käsevariation (5 Sorten) 16



*

Digestif

| | | | |
|-------------------------------|----|-------------------------------------|----|
| Nonino Selezione Orazio | 8 | Reisetbauer jun. Brandstatt 2 cl | 6 |
| Nonino Grappa di Moscato | 8 | Birne / Marille / Zwetschke / | |
| Berta Monpra | 9 | Haselnuss | |
| Berta Tre Soli Tre 2012 | 17 | Rote Williams Reisetbauer sen. 2 cl | 10 |
| V.S.O.P. Calvados Pays D'Auge | 6 | Gölles Alte Zwetschke | 11 |

Für das Abendgedeck berechnen wir obligatorisch EUR 4