



## Spezialitäten aus der Hirschen Küche

<i>Aperitif :</i>	<i>Frische Birne</i>	7
	<i>seaside tonic water Birne mit 2 cl Gin oder alkoholfreier Gin</i>	
	<i>Frische Himbeere</i>	7
	<i>seaside tonic water Himbeere mit 2 cl Gin oder alkoholfreier Gin</i>	

*Getränketipp: alkoholfreie, hausgemachte Birnen-Zitronen Limonade 0,5 l 4,9*

\*\*\*

*Gemischte Blattsalate | Nüsse | Hausdressing*

7

*Consommée mit Leberknödel*

9

*Topinambur-Cremesuppe Suppe mit Chips*

9

*Münchner Weisswürste mit Laugenweckerl und Senf*

9

\*\*\*

*Hausgemachte Hascheeknödel mit Kraut*

16

*Kalbsrahmgulasch mit Spätzle*

24

*Asianudeln mit Gemüse und wahlweise mit Hühnerspieße*

22

*Rehragout mit geröstetem Knödel*

24

*Kapernhähnchen mit Gnocchi*

22

\*\*\*

*Topfenknöderl | Nuss-Butterbrösel | Zwetschkenröster*

10

*Vanilleeis | Kürbiskerne*

6

*Geeistes Tiramisu*

8

*Käsevariation | Nüssen | Chutney*

14

*Abendgedeck 5*

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Hirschen-Team!  
Zum Goldenen Hirschen, Linzerstraße 4, 4810 Gmunden, 07612/23444  
info@hirschengmunden.at