

SEIT **ZUM** 1624  
**GOLDENEN  
HIRSCHEN**

PRIME BEEF

**BLACK ANGUS**

- Rinderfilet PREMIUM Extra Select "DRY AGED" ca. 230g € 55
- Rinderfilet PREMIUM „Lady Cut“ca.180g € 45
- Chateaubriand PREMIUM Extra Select "DRY AGED" ca. 500g für 2 Personen € 120
  
- Rib Eye PRIME BEEF Rib Eye Dry Aged 6 Wochen gereift ca. 320g € 58
- Roastbeef (Rumpsteak) Prime USA Beef AUS 300g € 58

**HEIMISCHES SIMMENTAL RIND**

- SIMMENTAL Rinderfilet Extra ca. 230g € 39
- SIMMENTAL Rinderfilet Lady Cut ca. 180g € 32
- SIMMENTAL Chateaubriand 500g für 2 Personen € 90
  
- Rib Eye SIMMENTAL 3 Wochen gereift ca. 320g € 39

**ON TOP**

- 1 Stk. Gebratene Wildfanggarnele € 6
- Scheibe Gänseleber € 15

<p>Beilagen: extra pro Portion</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- HAUSGEMACHTE STEAK FRIES € 6</li> <li>- ERDÄPDELPLANZERL   RAHM   LAUCH € 7</li> <li>- GEGRILLTER SPARGEL   MIT PARMESAN € 12</li> <li>- RISOTTO   GEBRATENE PILZE € 8</li> <li>- GLACIERTE FISOLEN   SPECK € 6</li> <li>- GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON € 6</li> <li>- SALATHERZEN   CEASAR DRESSING   PARMESAN € 6</li> <li>- BLATTSALAT € 5</li> </ul>	<p><u>SAUCEN WARM:</u> extra pro Portion € 4</p> <p>PORTWEINJUS  GERÄUCHERTER PAPRIKAJUS  SCHARFE PFEFFER-RAHMSAUCE</p> <p>MORCHELRAHMSAUCE € 5</p> <p><u>SAUCEN KALT:</u> extra pro Portion € 2</p> <p>MISO MAYONNAISE  TRÜFFELMAYONNAISE</p>
--	--

Leiden auch Sie unter einer Lebensmittelunverträglichkeit oder Allergie?  
Bitte zögern Sie nicht und spreche Sie uns bezüglich speisenbedingter Fragen an

SEIT **ZUM** 1624  
**GOLDENEN  
HIRSCHEN**

**MITTAGSMENÜ  
VON 23. April bis 26. April 2024**

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€

**Dienstag**

Erdäpfel-Vogerisalat mit Speck & Ei 8€



Rosa Rindfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit  
Tagliolini & Gemüse 22€

oder

Adlerfisch mit Specklinsen & Erdäpfelpflanzerl 22€



Schokoladenflan – Haselnuss – Crumble 8€

**2- Gang Menü 24,90€**

**3- Gang Menü 29,90€**

**Mittwoch**

Fühlingskräuterschaumsuppe mit Kräuteröl 8€



Gekochtes Schulterscherzl mit Klassischen Beilagen 22€

oder

Filet vom Bachsaibling mit Spargel & Polenta 22€



Topfentarte – Vanille -Beeren 8€

**2- Gang Menü 19,90€**

**3- Gang Menü 24,90€**

**Donnerstag**

Spargelsalat mit gebeiztem Rinderfilet 14€



Backhend'l mit Allerlei Erbse & Graupenrisotto 22€

oder

„Backfisch“ mit Allerlei Erbse & Graupenrisotto 22€



Zitrusparfait – weiße Schokolade - Haselnuss 10€

**2- Gang Menü 19,90€**

**3- Gang Menü 24,90€**

**Freitag**

Ceasarsalat mit Parmesan 7€



Rosa Kalbsrücken mit Pommes Pave und wildem Brokkoli 22€

oder

„Wurzelfisch“ mit Gemüse und Bouillonerdäpfel 22€



Joghurtmousse – Quitte - Beeren 10€

**2- Gang Menü 19,90€**

**3- Gang Menü 24,90€**

SEIT **ZUM** 1624  
**GOLDENEN  
HIRSCHEN**

**MITTAGSKARTE**

**BLACK ANGUS**

beef tatare | senfsaat | schnittlauch | sylterbrot 22€



**TAFELSPITZCONSOMMÉ**

wurzelgemüse | griesbknödel od. fleischstrudel  
od. hirschenkaspressknödel 8€

**MARCHFELDER SPARGEL**

schaumsuppe | spargelsalat | lardo 9€



**GEKOCHTES RINDFLEISCH IM KUPFERPFAND'L**

wurzelgemüse | rösterdäpfel | apfelkren  
| schnittlauchsauce 29€

**WIENER SCHNITZEL**

salzkammergut kalb | petersilienheurige |  
preiselbeere 29€

**KALB**

kalbsrahmbeuschel | rahm | griesbknödel 19

**KÄRTNER LAX'N**

filet von der seeforelle | spargel  
| frühlingslauch | dashi beurre blanc 29€



**HAUSGEMACHTE SORBET**

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach  
unseren aktuellen Sorten 3€

**WOCHENMENÜ**

**Rindderbouillon mit Griesbknödel**



**Paprikahendl mit Tagliolini & Gemüse**

**2- Gang Menü 15,90€**