

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
- Roastebeef (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

Beilagen: extra pro Portion		<u>SAUCEN WARM:</u> extra pro Portion € 4
- HAUSGEMACHTE STEAK FRIES	€ 6	PORTWEINJUS
- ERDÄPDELPLANZERL RAHM LAUCH	€ 7	GERÄUCHERTER PAPRIKAJUS
- GEGRILLTER SPARGEL MIT PARMESAN	€ 12	SCHARFE PFEFFER-RAHMSAUCE
- RISOTTO GEBRATENE PILZE	€ 8	MORCHELRAHMSAUCE € 5
- GLACIERTE FISOLEN SPECK	€ 6	<u>SAUCEN KALT:</u> extra pro Portion € 2
- GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON	€ 6	MISO MAYONNAISE
- SALATHERZEN CEASAR DRESSING PARMESAN	€ 6	TRÜFFELMAYONNAISE
- BLATTSALAT	€ 5	

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 2. April bis 5. April 2024**

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€

Dienstag

Spargelschaumsuppe mit Croutons 6€



Rosa Rindfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit
Tagliolini & Gemüse 22€

oder

Filet vom Wolfsbarsch mit Champagnerrisotto & Gemüse 22€



Apfelstrudel mit Vanilleeis 8€

2- Gang Menü 24,90€

3- Gang Menü 29,90€

Mittwoch

Ceasarsalat 9€

Backerhend'l mit Petersilienerdäpfe & Blattsalat 19€
oder

Filet vom Saibling mit Allerlei Erbse & Cous Cous 22€



Joghurtmousse & Beeren 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Donnerstag

Kräuerschaumsuppe 8€



Geschmorte Rinderbackerl mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€
oder

Filet von der Forelle mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€



Quittengerknödel / weiße Schokolade 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Freitag

Petersilienwurzelschaumsuppe 8€



Maishähnchenbrust mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€

oder

Variation von Edelfische mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€



Zitronenrahm mit 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 | grießknödel od. fleischstrudel
od. hirschenkaspressknödel 8€

MARCHFELDER SPARGEL

schaumsuppe | spargelsalat | lardo 9€



HEIMISCHER TAFELSPITZ IM KUPFERPFAND'L

wurzelgemüse | rösterdäpfel | apfelkren
| schnittlauchsauce 34€

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige |
preiselbeere 29€

KALB

kalbsrahmbeuschel | rahm | grießknödel 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€

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
- Roastebeef (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"> - HAUSGEMACHTE STEAK FRIES € 6 - ERDÄPDELPLANZERL RAHM LAUCH € 7 - GEGRILLTER SPARGEL MIT PARMESAN € 12 - RISOTTO GEBRATENE PILZE € 8 - GLACIERTE FISOLEN SPECK € 6 - GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON € 6 - SALATHERZEN CEASAR DRESSING PARMESAN € 6 - BLATTSALAT € 5 	<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 2. April bis 5. April 2024**

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€

Dienstag

Spargelschaumsuppe mit Croutons 6€



Rosa Rindfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit
Tagliolini & Gemüse 22€

oder

Filet vom Wolfsbarsch mit Champagnerrisotto & Gemüse 22€



Apfelstrudel mit Vanilleeis 8€

2- Gang Menü 24,90€

3- Gang Menü 29,90€

Mittwoch

Ceasarsalat 9€

Backerhend'l mit Petersilienerdäpfe & Blattsalat 19€
oder

Filet vom Saibling mit Allerlei Erbse & Cous Cous 22€



Joghurtmousse & Beeren 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Donnerstag

Kräuerschaumsuppe 8€



Geschmorte Rinderbackerl mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€
oder

Filet von der Forelle mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€



Quittengerknödel / weiße Schokolade 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Freitag

Petersilienwurzelschaumsuppe 8€



Maishähnchenbrust mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€

oder

Variation von Edelfische mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€



Zitronenrahm mit 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 | grießknödel od. fleischstrudel
od. hirschenkaspressknödel 8€

MARCHFELDER SPARGEL

schaumsuppe | spargelsalat | lardo 9€



HEIMISCHER TAFELSPITZ IM KUPFERPFAND'L

wurzelgemüse | rösterdäpfel | apfelkren
| schnittlauchsauce 34€

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige |
preiselbeere 29€

KALB

kalbsrahmbeuschel | rahm | grießknödel 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€

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
- Roastebeef (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"> - HAUSGEMACHTE STEAK FRIES € 6 - ERDÄPDELPLANZERL RAHM LAUCH € 7 - GEGRILLTER SPARGEL MIT PARMESAN € 12 - RISOTTO GEBRATENE PILZE € 8 - GLACIERTE FISOLEN SPECK € 6 - GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON € 6 - SALATHERZEN CEASAR DRESSING PARMESAN € 6 - BLATTSALAT € 5 	<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 2. April bis 5. April 2024**

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€

Dienstag

Spargelschaumsuppe mit Croutons 6€



Rosa Rindfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit
Tagliolini & Gemüse 22€

oder

Filet vom Wolfsbarsch mit Champagnerrisotto & Gemüse 22€



Apfelstrudel mit Vanilleeis 8€

2- Gang Menü 24,90€

3- Gang Menü 29,90€

Mittwoch

Ceasarsalat 9€

Backerhend'l mit Petersilienerdäpfe & Blattsalat 19€
oder

Filet vom Saibling mit Allerlei Erbse & Cous Cous 22€



Joghurtmousse & Beeren 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Donnerstag

Kräuserschaumsuppe 8€



Geschmorte Rinderbackerl mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€
oder

Filet von der Forelle mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€



Quittengerknödel / weiße Schokolade 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Freitag

Petersilienwurzelschaumsuppe 8€



Maishähnchenbrust mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€

oder

Variation von Edelfische mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€



Zitronenrahm mit 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 | grießknödel od. fleischstrudel
od. hirschenkaspressknödel 8€

MARCHFELDER SPARGEL

schaumsuppe | spargelsalat | lardo 9€



HEIMISCHER TAFELSPITZ IM KUPFERPFAND'L

wurzelgemüse | rösterdäpfel | apfelkren
| schnittlauchsauce 34€

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige |
preiselbeere 29€

KALB

kalbsrahmbeuschel | rahm | grießknödel 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€

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
- Roastebeef (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"> - HAUSGEMACHTE STEAK FRIES € 6 - ERDÄPDELPLANZERL RAHM LAUCH € 7 - GEGRILLTER SPARGEL MIT PARMESAN € 12 - RISOTTO GEBRATENE PILZE € 8 - GLACIERTE FISOLEN SPECK € 6 - GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON € 6 - SALATHERZEN CEASAR DRESSING PARMESAN € 6 - BLATTSALAT € 5 	<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 2. April bis 5. April 2024**

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€

Dienstag

Spargelschaumsuppe mit Croutons 6€



Rosa Rindfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit
Tagliolini & Gemüse 22€

oder

Filet vom Wolfsbarsch mit Champagnerrisotto & Gemüse 22€



Apfelstrudel mit Vanilleeis 8€

2- Gang Menü 24,90€

3- Gang Menü 29,90€

Mittwoch

Ceasarsalat 9€

Backerhend'l mit Petersilienerdäpfe & Blattsalat 19€
oder

Filet vom Saibling mit Allerlei Erbse & Cous Cous 22€



Joghurtmousse & Beeren 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Donnerstag

Kräuerschaumsuppe 8€



Geschmorte Rinderbackerl mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€
oder

Filet von der Forelle mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€



Quittengerknödel / weiße Schokolade 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Freitag

Petersilienwurzelschaumsuppe 8€



Maishähnchenbrust mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€

oder

Variation von Edelfische mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€



Zitronenrahm mit 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 | grießknödel od. fleischstrudel
od. hirschenkaspressknödel 8€

MARCHFELDER SPARGEL

schaumsuppe | spargelsalat | lardo 9€



HEIMISCHER TAFELSPITZ IM KUPFERPFAND'L

wurzelgemüse | rösterdäpfel | apfelkren
| schnittlauchsauce 34€

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige |
preiselbeere 29€

KALB

kalbsrahmbeuschel | rahm | grießknödel 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€

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"> - HAUSGEMACHTE STEAK FRIES € 6 - ERDÄPDELPLANZERL RAHM LAUCH € 7 - GEGRILLTER SPARGEL MIT PARMESAN € 12 - RISOTTO GEBRATENE PILZE € 8 - GLACIERTE FISOLEN SPECK € 6 - GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON € 6 - SALATHERZEN CEASAR DRESSING PARMESAN € 6 - BLATTSALAT € 5 	<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 2. April bis 5. April 2024**

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€

Dienstag

Spargelschaumsuppe mit Croutons 6€



Rosa Rindfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit
Tagliolini & Gemüse 22€

oder

Filet vom Wolfsbarsch mit Champagnerrisotto & Gemüse 22€



Apfelstrudel mit Vanilleeis 8€

2- Gang Menü 24,90€

3- Gang Menü 29,90€

Mittwoch

Ceasarsalat 9€

Backerhend'l mit Petersilienerdäpfe & Blattsalat 19€
oder

Filet vom Saibling mit Allerlei Erbse & Cous Cous 22€



Joghurtmousse & Beeren 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Donnerstag

Kräuerschaumsuppe 8€



Geschmorte Rinderbackerl mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€
oder

Filet von der Forelle mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€



Quittengerknödel / weiße Schokolade 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Freitag

Petersilienwurzelschaumsuppe 8€



Maishähnchenbrust mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€

oder

Variation von Edelfische mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€



Zitronenrahm mit 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 | grießknödel od. fleischstrudel
od. hirschenkaspressknödel 8€

MARCHFELDER SPARGEL

schaumsuppe | spargelsalat | lardo 9€



HEIMISCHER TAFELSPITZ IM KUPFERPFAND'L

wurzelgemüse | rösterdäpfel | apfelkren
| schnittlauchsauce 34€

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige |
preiselbeere 29€

KALB

kalbsrahmbeuschel | rahm | grießknödel 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€

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
- Roastebeef (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

Beilagen: extra pro Portion		<u>SAUCEN WARM:</u> extra pro Portion € 4
- HAUSGEMACHTE STEAK FRIES	€ 6	PORTWEINJUS
- ERDÄPDELPLANZERL RAHM LAUCH	€ 7	GERÄUCHERTER PAPRIKAJUS
- GEGRILLTER SPARGEL MIT PARMESAN	€ 12	SCHARFE PFEFFER-RAHMSAUCE
- RISOTTO GEBRATENE PILZE	€ 8	MORCHELRAHMSAUCE € 5
- GLACIERTE FISOLEN SPECK	€ 6	<u>SAUCEN KALT:</u> extra pro Portion € 2
- GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON	€ 6	MISO MAYONNAISE
- SALATHERZEN CEASAR DRESSING PARMESAN	€ 6	TRÜFFELMAYONNAISE
- BLATTSALAT	€ 5	

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 2. April bis 5. April 2024**

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€

Dienstag

Spargelschaumsuppe mit Croutons 6€



Rosa Rindfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit
Tagliolini & Gemüse 22€

oder

Filet vom Wolfsbarsch mit Champagnerrisotto & Gemüse 22€



Apfelstrudel mit Vanilleeis 8€

2- Gang Menü 24,90€

3- Gang Menü 29,90€

Mittwoch

Ceasarsalat 9€

Backerhend'l mit Petersilienerdäpfe & Blattsalat 19€
oder

Filet vom Saibling mit Allerlei Erbse & Cous Cous 22€



Joghurtmousse & Beeren 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Donnerstag

Kräuerschaumsuppe 8€



Geschmorte Rinderbackerl mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€
oder

Filet von der Forelle mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€



Quittengerknödel / weiße Schokolade 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Freitag

Petersilienwurzelschaumsuppe 8€



Maishähnchenbrust mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€

oder

Variation von Edelfische mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€



Zitronenrahm mit 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 | grießknödel od. fleischstrudel
od. hirschenkaspressknödel 8€

MARCHFELDER SPARGEL

schaumsuppe | spargelsalat | lardo 9€



HEIMISCHER TAFELSPITZ IM KUPFERPFAND'L

wurzelgemüse | rösterdäpfel | apfelkren
| schnittlauchsauce 34€

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige |
preiselbeere 29€

KALB

kalbsrahmbeuschel | rahm | grießknödel 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€

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
- Roastebeef (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"> - HAUSGEMACHTE STEAK FRIES € 6 - ERDÄPDELPLANZERL RAHM LAUCH € 7 - GEGRILLTER SPARGEL MIT PARMESAN € 12 - RISOTTO GEBRATENE PILZE € 8 - GLACIERTE FISOLEN SPECK € 6 - GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON € 6 - SALATHERZEN CEASAR DRESSING PARMESAN € 6 - BLATTSALAT € 5 	<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 2. April bis 5. April 2024**

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€

Dienstag

Spargelschaumsuppe mit Croutons 6€



Rosa Rindfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit
Tagliolini & Gemüse 22€

oder

Filet vom Wolfsbarsch mit Champagnerrisotto & Gemüse 22€



Apfelstrudel mit Vanilleeis 8€

2- Gang Menü 24,90€

3- Gang Menü 29,90€

Mittwoch

Ceasarsalat 9€

Backerhend'l mit Petersilienerdäpfe & Blattsalat 19€
oder

Filet vom Saibling mit Allerlei Erbse & Cous Cous 22€



Joghurtmousse & Beeren 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Donnerstag

Kräuerschaumsuppe 8€



Geschmorte Rinderbackerl mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€
oder

Filet von der Forelle mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€



Quittengerknödel / weiße Schokolade 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Freitag

Petersilienwurzelschaumsuppe 8€



Maishähnchenbrust mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€

oder

Variation von Edelfische mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€



Zitronenrahm mit 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 | grießknödel od. fleischstrudel
od. hirschenkaspressknödel 8€

MARCHFELDER SPARGEL

schaumsuppe | spargelsalat | lardo 9€



HEIMISCHER TAFELSPITZ IM KUPFERPFAND'L

wurzelgemüse | rösterdäpfel | apfelkren
| schnittlauchsauce 34€

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige |
preiselbeere 29€

KALB

kalbsrahmbeuschel | rahm | grießknödel 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€

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"> - HAUSGEMACHTE STEAK FRIES € 6 - ERDÄPDELPLANZERL RAHM LAUCH € 7 - GEGRILLTER SPARGEL MIT PARMESAN € 12 - RISOTTO GEBRATENE PILZE € 8 - GLACIERTE FISOLEN SPECK € 6 - GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON € 6 - SALATHERZEN CEASAR DRESSING PARMESAN € 6 - BLATTSALAT € 5 	<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 2. April bis 5. April 2024**

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€

Dienstag

Spargelschaumsuppe mit Croutons 6€



Rosa Rindfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit
Tagliolini & Gemüse 22€

oder

Filet vom Wolfsbarsch mit Champagnerrisotto & Gemüse 22€



Apfelstrudel mit Vanilleeis 8€

2- Gang Menü 24,90€

3- Gang Menü 29,90€

Mittwoch

Ceasarsalat 9€

Backerhend'l mit Petersilienerdäpfe & Blattsalat 19€
oder

Filet vom Saibling mit Allerlei Erbse & Cous Cous 22€



Joghurtmousse & Beeren 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Donnerstag

Kräuserschaumsuppe 8€



Geschmorte Rinderbackerl mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€
oder

Filet von der Forelle mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€



Quittengerknödel / weiße Schokolade 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Freitag

Petersilienwurzelschaumsuppe 8€



Maishähnchenbrust mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€

oder

Variation von Edelfische mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€



Zitronenrahm mit 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 | grießknödel od. fleischstrudel
od. hirschenkaspressknödel 8€

MARCHFELDER SPARGEL

schaumsuppe | spargelsalat | lardo 9€



HEIMISCHER TAFELSPITZ IM KUPFERPFAND'L

wurzelgemüse | rösterdäpfel | apfelkren
| schnittlauchsauce 34€

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige |
preiselbeere 29€

KALB

kalbsrahmbeuschel | rahm | grießknödel 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€

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
- Roastebeef (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"> - HAUSGEMACHTE STEAK FRIES € 6 - ERDÄPDELPLANZERL RAHM LAUCH € 7 - GEGRILLTER SPARGEL MIT PARMESAN € 12 - RISOTTO GEBRATENE PILZE € 8 - GLACIERTE FISOLEN SPECK € 6 - GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON € 6 - SALATHERZEN CEASAR DRESSING PARMESAN € 6 - BLATTSALAT € 5 	<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 2. April bis 5. April 2024**

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€

Dienstag

Spargelschaumsuppe mit Croutons 6€



Rosa Rindfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit
Tagliolini & Gemüse 22€

oder

Filet vom Wolfsbarsch mit Champagnerrisotto & Gemüse 22€



Apfelstrudel mit Vanilleeis 8€

2- Gang Menü 24,90€

3- Gang Menü 29,90€

Mittwoch

Ceasarsalat 9€

Backerhend'l mit Petersilienerdäpfe & Blattsalat 19€
oder

Filet vom Saibling mit Allerlei Erbse & Cous Cous 22€



Joghurtmousse & Beeren 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Donnerstag

Kräuerschaumsuppe 8€



Geschmorte Rinderbackerl mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€
oder

Filet von der Forelle mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€



Quittengerknödel / weiße Schokolade 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Freitag

Petersilienwurzelschaumsuppe 8€



Maishähnchenbrust mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€

oder

Variation von Edelfische mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€



Zitronenrahm mit 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 | grießknödel od. fleischstrudel
od. hirschenkaspressknödel 8€

MARCHFELDER SPARGEL

schaumsuppe | spargelsalat | lardo 9€



HEIMISCHER TAFELSPITZ IM KUPFERPFAND'L

wurzelgemüse | rösterdäpfel | apfelkren
| schnittlauchsauce 34€

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige |
preiselbeere 29€

KALB

kalbsrahmbeuschel | rahm | grießknödel 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€

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
- Roastebeef (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"> - HAUSGEMACHTE STEAK FRIES € 6 - ERDÄPDELPLANZERL RAHM LAUCH € 7 - GEGRILLTER SPARGEL MIT PARMESAN € 12 - RISOTTO GEBRATENE PILZE € 8 - GLACIERTE FISOLEN SPECK € 6 - GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON € 6 - SALATHERZEN CEASAR DRESSING PARMESAN € 6 - BLATTSALAT € 5 	<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 2. April bis 5. April 2024**

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€

Dienstag

Spargelschaumsuppe mit Croutons 6€



Rosa Rindfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit
Tagliolini & Gemüse 22€

oder

Filet vom Wolfsbarsch mit Champagnerrisotto & Gemüse 22€



Apfelstrudel mit Vanilleeis 8€

2- Gang Menü 24,90€

3- Gang Menü 29,90€

Mittwoch

Ceasarsalat 9€

Backerhend'l mit Petersilienerdäpfe & Blattsalat 19€
oder

Filet vom Saibling mit Allerlei Erbse & Cous Cous 22€



Joghurtmousse & Beeren 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Donnerstag

Kräuerschaumsuppe 8€



Geschmorte Rinderbackerl mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€
oder

Filet von der Forelle mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€



Quittengerknödel / weiße Schokolade 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Freitag

Petersilienwurzelschaumsuppe 8€



Maishähnchenbrust mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€

oder

Variation von Edelfische mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€



Zitronenrahm mit 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 | grießknödel od. fleischstrudel
od. hirschenkaspressknödel 8€

MARCHFELDER SPARGEL

schaumsuppe | spargelsalat | lardo 9€



HEIMISCHER TAFELSPITZ IM KUPFERPFAND'L

wurzelgemüse | rösterdäpfel | apfelkren
| schnittlauchsauce 34€

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige |
preiselbeere 29€

KALB

kalbsrahmbeuschel | rahm | grießknödel 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€

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"> - HAUSGEMACHTE STEAK FRIES € 6 - ERDÄPDELPLANZERL RAHM LAUCH € 7 - GEGRILLTER SPARGEL MIT PARMESAN € 12 - RISOTTO GEBRATENE PILZE € 8 - GLACIERTE FISOLEN SPECK € 6 - GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON € 6 - SALATHERZEN CEASAR DRESSING PARMESAN € 6 - BLATTSALAT € 5 	<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 2. April bis 5. April 2024**

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€

Dienstag

Spargelschaumsuppe mit Croutons 6€



Rosa Rindfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit
Tagliolini & Gemüse 22€

oder

Filet vom Wolfsbarsch mit Champagnerrisotto & Gemüse 22€



Apfelstrudel mit Vanilleeis 8€

2- Gang Menü 24,90€

3- Gang Menü 29,90€

Mittwoch

Ceasarsalat 9€

Backerhend'l mit Petersilienerdäpfe & Blattsalat 19€
oder

Filet vom Saibling mit Allerlei Erbse & Cous Cous 22€



Joghurtmousse & Beeren 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Donnerstag

Kräuerschaumsuppe 8€



Geschmorte Rinderbackerl mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€
oder

Filet von der Forelle mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€



Quittengerknödel / weiße Schokolade 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Freitag

Petersilienwurzelschaumsuppe 8€



Maishähnchenbrust mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€

oder

Variation von Edelfische mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€



Zitronenrahm mit 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 | grießknödel od. fleischstrudel
od. hirschenkaspressknödel 8€

MARCHFELDER SPARGEL

schaumsuppe | spargelsalat | lardo 9€



HEIMISCHER TAFELSPITZ IM KUPFERPFAND'L

wurzelgemüse | rösterdäpfel | apfelkren
| schnittlauchsauce 34€

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige |
preiselbeere 29€

KALB

kalbsrahmbeuschel | rahm | grießknödel 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€

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
- Roastebeef (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"> - HAUSGEMACHTE STEAK FRIES € 6 - ERDÄPDELPLANZERL RAHM LAUCH € 7 - GEGRILLTER SPARGEL MIT PARMESAN € 12 - RISOTTO GEBRATENE PILZE € 8 - GLACIERTE FISOLEN SPECK € 6 - GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON € 6 - SALATHERZEN CEASAR DRESSING PARMESAN € 6 - BLATTSALAT € 5 	<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 2. April bis 5. April 2024**

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€

Dienstag

Spargelschaumsuppe mit Croutons 6€



Rosa Rindfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit
Tagliolini & Gemüse 22€

oder

Filet vom Wolfsbarsch mit Champagnerrisotto & Gemüse 22€



Apfelstrudel mit Vanilleeis 8€

2- Gang Menü 24,90€

3- Gang Menü 29,90€

Mittwoch

Ceasarsalat 9€

Backerhend'l mit Petersilienerdäpfe & Blattsalat 19€
oder

Filet vom Saibling mit Allerlei Erbse & Cous Cous 22€



Joghurtmousse & Beeren 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Donnerstag

Kräuerschaumsuppe 8€



Geschmorte Rinderbackerl mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€
oder

Filet von der Forelle mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€



Quittengerknödel / weiße Schokolade 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Freitag

Petersilienwurzelschaumsuppe 8€



Maishähnchenbrust mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€

oder

Variation von Edelfische mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€



Zitronenrahm mit 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 | grießknödel od. fleischstrudel
od. hirschenkaspressknödel 8€

MARCHFELDER SPARGEL

schaumsuppe | spargelsalat | lardo 9€



HEIMISCHER TAFELSPITZ IM KUPFERPFAND'L

wurzelgemüse | rösterdäpfel | apfelkren
| schnittlauchsauce 34€

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige |
preiselbeere 29€

KALB

kalbsrahmbeuschel | rahm | grießknödel 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€

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
- Roastebeef (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

Beilagen: extra pro Portion		<u>SAUCEN WARM:</u> extra pro Portion € 4
- HAUSGEMACHTE STEAK FRIES	€ 6	PORTWEINJUS
- ERDÄPDELPLANZERL RAHM LAUCH	€ 7	GERÄUCHERTER PAPRIKAJUS
- GEGRILLTER SPARGEL MIT PARMESAN	€ 12	SCHARFE PFEFFER-RAHMSAUCE
- RISOTTO GEBRATENE PILZE	€ 8	MORCHELRAHMSAUCE € 5
- GLACIERTE FISOLEN SPECK	€ 6	<u>SAUCEN KALT:</u> extra pro Portion € 2
- GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON	€ 6	MISO MAYONNAISE
- SALATHERZEN CEASAR DRESSING PARMESAN	€ 6	TRÜFFELMAYONNAISE
- BLATTSALAT	€ 5	

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 2. April bis 5. April 2024**

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€

Dienstag

Spargelschaumsuppe mit Croutons 6€



Rosa Rindfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit
Tagliolini & Gemüse 22€

oder

Filet vom Wolfsbarsch mit Champagnerrisotto & Gemüse 22€



Apfelstrudel mit Vanilleeis 8€

2- Gang Menü 24,90€

3- Gang Menü 29,90€

Mittwoch

Ceasarsalat 9€

Backerhend'l mit Petersilienerdäpfe & Blattsalat 19€
oder

Filet vom Saibling mit Allerlei Erbse & Cous Cous 22€



Joghurtmousse & Beeren 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Donnerstag

Kräuerschaumsuppe 8€



Geschmorte Rinderbackerl mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€
oder

Filet von der Forelle mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€



Quittengerknödel / weiße Schokolade 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Freitag

Petersilienwurzelschaumsuppe 8€



Maishähnchenbrust mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€

oder

Variation von Edelfische mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€



Zitronenrahm mit 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 | grießknödel od. fleischstrudel
od. hirschenkaspressknödel 8€

MARCHFELDER SPARGEL

schaumsuppe | spargelsalat | lardo 9€



HEIMISCHER TAFELSPITZ IM KUPFERPFAND'L

wurzelgemüse | rösterdäpfel | apfelkren
| schnittlauchsauce 34€

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige |
preiselbeere 29€

KALB

kalbsrahmbeuschel | rahm | grießknödel 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€

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
- Roastebeef (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"> - HAUSGEMACHTE STEAK FRIES € 6 - ERDÄPDELPLANZERL RAHM LAUCH € 7 - GEGRILLTER SPARGEL MIT PARMESAN € 12 - RISOTTO GEBRATENE PILZE € 8 - GLACIERTE FISOLEN SPECK € 6 - GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON € 6 - SALATHERZEN CEASAR DRESSING PARMESAN € 6 - BLATTSALAT € 5 	<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 2. April bis 5. April 2024**

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€

Dienstag

Spargelschaumsuppe mit Croutons 6€



Rosa Rindfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit
Tagliolini & Gemüse 22€

oder

Filet vom Wolfsbarsch mit Champagnerrisotto & Gemüse 22€



Apfelstrudel mit Vanilleeis 8€

2- Gang Menü 24,90€

3- Gang Menü 29,90€

Mittwoch

Ceasarsalat 9€

Backerhend'l mit Petersilienerdäpfe & Blattsalat 19€
oder

Filet vom Saibling mit Allerlei Erbse & Cous Cous 22€



Joghurtmousse & Beeren 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Donnerstag

Kräuerschaumsuppe 8€



Geschmorte Rinderbackerl mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€
oder

Filet von der Forelle mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€



Quittengerknödel / weiße Schokolade 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Freitag

Petersilienwurzelschaumsuppe 8€



Maishähnchenbrust mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€

oder

Variation von Edelfische mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€



Zitronenrahm mit 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 | grießknödel od. fleischstrudel
od. hirschenkaspressknödel 8€

MARCHFELDER SPARGEL

schaumsuppe | spargelsalat | lardo 9€



HEIMISCHER TAFELSPITZ IM KUPFERPFAND'L

wurzelgemüse | rösterdäpfel | apfelkren
| schnittlauchsauce 34€

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige |
preiselbeere 29€

KALB

kalbsrahmbeuschel | rahm | grießknödel 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€

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
- Roastebeef (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"> - HAUSGEMACHTE STEAK FRIES € 6 - ERDÄPDELPLANZERL RAHM LAUCH € 7 - GEGRILLTER SPARGEL MIT PARMESAN € 12 - RISOTTO GEBRATENE PILZE € 8 - GLACIERTE FISOLEN SPECK € 6 - GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON € 6 - SALATHERZEN CEASAR DRESSING PARMESAN € 6 - BLATTSALAT € 5 	<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 2. April bis 5. April 2024**

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€

Dienstag

Spargelschaumsuppe mit Croutons 6€



Rosa Rindfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit
Tagliolini & Gemüse 22€

oder

Filet vom Wolfsbarsch mit Champagnerrisotto & Gemüse 22€



Apfelstrudel mit Vanilleeis 8€

2- Gang Menü 24,90€

3- Gang Menü 29,90€

Mittwoch

Ceasarsalat 9€

Backerhend'l mit Petersilienerdäpfe & Blattsalat 19€
oder

Filet vom Saibling mit Allerlei Erbse & Cous Cous 22€



Joghurtmousse & Beeren 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Donnerstag

Kräuerschaumsuppe 8€



Geschmorte Rinderbackerl mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€
oder

Filet von der Forelle mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€



Quittengerknödel / weiße Schokolade 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Freitag

Petersilienwurzelschaumsuppe 8€



Maishähnchenbrust mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€

oder

Variation von Edelfische mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€



Zitronenrahm mit 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 | grießknödel od. fleischstrudel
od. hirschenkaspressknödel 8€

MARCHFELDER SPARGEL

schaumsuppe | spargelsalat | lardo 9€



HEIMISCHER TAFELSPITZ IM KUPFERPFAND'L

wurzelgemüse | rösterdäpfel | apfelkren
| schnittlauchsauce 34€

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige |
preiselbeere 29€

KALB

kalbsrahmbeuschel | rahm | grießknödel 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€

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
- Roastebeef (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"> - HAUSGEMACHTE STEAK FRIES € 6 - ERDÄPDELPLANZERL RAHM LAUCH € 7 - GEGRILLTER SPARGEL MIT PARMESAN € 12 - RISOTTO GEBRATENE PILZE € 8 - GLACIERTE FISOLEN SPECK € 6 - GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON € 6 - SALATHERZEN CEASAR DRESSING PARMESAN € 6 - BLATTSALAT € 5 	<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 2. April bis 5. April 2024**

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€

Dienstag

Spargelschaumsuppe mit Croutons 6€



Rosa Rindfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit
Tagliolini & Gemüse 22€

oder

Filet vom Wolfsbarsch mit Champagnerrisotto & Gemüse 22€



Apfelstrudel mit Vanilleeis 8€

2- Gang Menü 24,90€

3- Gang Menü 29,90€

Mittwoch

Ceasarsalat 9€

Backerhend'l mit Petersilienerdäpfe & Blattsalat 19€
oder

Filet vom Saibling mit Allerlei Erbse & Cous Cous 22€



Joghurtmousse & Beeren 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Donnerstag

Kräuerschaumsuppe 8€



Geschmorte Rinderbackerl mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€
oder

Filet von der Forelle mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€



Quittengerknödel / weiße Schokolade 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Freitag

Petersilienwurzelschaumsuppe 8€



Maishähnchenbrust mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€

oder

Variation von Edelfische mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€



Zitronenrahm mit 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 | grießknödel od. fleischstrudel
od. hirschenkaspressknödel 8€

MARCHFELDER SPARGEL

schaumsuppe | spargelsalat | lardo 9€



HEIMISCHER TAFELSPITZ IM KUPFERPFAND'L

wurzelgemüse | rösterdäpfel | apfelkren
| schnittlauchsauce 34€

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige |
preiselbeere 29€

KALB

kalbsrahmbeuschel | rahm | grießknödel 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€

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"> - HAUSGEMACHTE STEAK FRIES € 6 - ERDÄPDELPLANZERL RAHM LAUCH € 7 - GEGRILLTER SPARGEL MIT PARMESAN € 12 - RISOTTO GEBRATENE PILZE € 8 - GLACIERTE FISOLEN SPECK € 6 - GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON € 6 - SALATHERZEN CEASAR DRESSING PARMESAN € 6 - BLATTSALAT € 5 	<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 2. April bis 5. April 2024**

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€

Dienstag

Spargelschaumsuppe mit Croutons 6€



Rosa Rindfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit
Tagliolini & Gemüse 22€

oder

Filet vom Wolfsbarsch mit Champagnerrisotto & Gemüse 22€



Apfelstrudel mit Vanilleeis 8€

2- Gang Menü 24,90€

3- Gang Menü 29,90€

Mittwoch

Ceasarsalat 9€

Backerhend'l mit Petersilienerdäpfe & Blattsalat 19€
oder

Filet vom Saibling mit Allerlei Erbse & Cous Cous 22€



Joghurtmousse & Beeren 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Donnerstag

Kräuserschaumsuppe 8€



Geschmorte Rinderbackerl mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€
oder

Filet von der Forelle mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€



Quittengerknödel / weiße Schokolade 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Freitag

Petersilienwurzelschaumsuppe 8€



Maishähnchenbrust mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€

oder

Variation von Edelfische mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€



Zitronenrahm mit 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 | grießknödel od. fleischstrudel
od. hirschenkaspressknödel 8€

MARCHFELDER SPARGEL

schaumsuppe | spargelsalat | lardo 9€



HEIMISCHER TAFELSPITZ IM KUPFERPFAND'L

wurzelgemüse | rösterdäpfel | apfelkren
| schnittlauchsauce 34€

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige |
preiselbeere 29€

KALB

kalbsrahmbeuschel | rahm | grießknödel 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€

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
- Roastebeef (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"> - HAUSGEMACHTE STEAK FRIES € 6 - ERDÄPDELPLANZERL RAHM LAUCH € 7 - GEGRILLTER SPARGEL MIT PARMESAN € 12 - RISOTTO GEBRATENE PILZE € 8 - GLACIERTE FISOLEN SPECK € 6 - GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON € 6 - SALATHERZEN CEASAR DRESSING PARMESAN € 6 - BLATTSALAT € 5 	<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 2. April bis 5. April 2024**

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€

Dienstag

Spargelschaumsuppe mit Croutons 6€



Rosa Rindfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit
Tagliolini & Gemüse 22€

oder

Filet vom Wolfsbarsch mit Champagnerrisotto & Gemüse 22€



Apfelstrudel mit Vanilleeis 8€

2- Gang Menü 24,90€

3- Gang Menü 29,90€

Mittwoch

Ceasarsalat 9€

Backerhend'l mit Petersilienerdäpfe & Blattsalat 19€
oder

Filet vom Saibling mit Allerlei Erbse & Cous Cous 22€



Joghurtmousse & Beeren 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Donnerstag

Kräuerschaumsuppe 8€



Geschmorte Rinderbackerl mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€
oder

Filet von der Forelle mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€



Quittengerknödel / weiße Schokolade 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Freitag

Petersilienwurzelschaumsuppe 8€



Maishähnchenbrust mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€

oder

Variation von Edelfische mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€



Zitronenrahm mit 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 | grießknödel od. fleischstrudel
od. hirschenkaspressknödel 8€

MARCHFELDER SPARGEL

schaumsuppe | spargelsalat | lardo 9€



HEIMISCHER TAFELSPITZ IM KUPFERPFAND'L

wurzelgemüse | rösterdäpfel | apfelkren
| schnittlauchsauce 34€

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige |
preiselbeere 29€

KALB

kalbsrahmbeuschel | rahm | grießknödel 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€

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
- Roastebeef (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"> - HAUSGEMACHTE STEAK FRIES € 6 - ERDÄPDELPLANZERL RAHM LAUCH € 7 - GEGRILLTER SPARGEL MIT PARMESAN € 12 - RISOTTO GEBRATENE PILZE € 8 - GLACIERTE FISOLEN SPECK € 6 - GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON € 6 - SALATHERZEN CEASAR DRESSING PARMESAN € 6 - BLATTSALAT € 5 	<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 2. April bis 5. April 2024**

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€

Dienstag

Spargelschaumsuppe mit Croutons 6€



Rosa Rindfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit
Tagliolini & Gemüse 22€

oder

Filet vom Wolfsbarsch mit Champagnerrisotto & Gemüse 22€



Apfelstrudel mit Vanilleeis 8€

2- Gang Menü 24,90€

3- Gang Menü 29,90€

Mittwoch

Ceasarsalat 9€

Backerhend'l mit Petersilienerdäpfe & Blattsalat 19€
oder

Filet vom Saibling mit Allerlei Erbse & Cous Cous 22€



Joghurtmousse & Beeren 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Donnerstag

Kräuerschaumsuppe 8€



Geschmorte Rinderbackerl mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€
oder

Filet von der Forelle mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€



Quittengerknödel / weiße Schokolade 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Freitag

Petersilienwurzelschaumsuppe 8€



Maishähnchenbrust mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€

oder

Variation von Edelfische mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€



Zitronenrahm mit 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 | grießknödel od. fleischstrudel
od. hirschenkaspressknödel 8€

MARCHFELDER SPARGEL

schaumsuppe | spargelsalat | lardo 9€



HEIMISCHER TAFELSPITZ IM KUPFERPFAND'L

wurzelgemüse | rösterdäpfel | apfelkren
| schnittlauchsauce 34€

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige |
preiselbeere 29€

KALB

kalbsrahmbeuschel | rahm | grießknödel 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€

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
- Roastebeef (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"> - HAUSGEMACHTE STEAK FRIES € 6 - ERDÄPDELPLANZERL RAHM LAUCH € 7 - GEGRILLTER SPARGEL MIT PARMESAN € 12 - RISOTTO GEBRATENE PILZE € 8 - GLACIERTE FISOLEN SPECK € 6 - GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON € 6 - SALATHERZEN CEASAR DRESSING PARMESAN € 6 - BLATTSALAT € 5 	<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 2. April bis 5. April 2024**

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€

Dienstag

Spargelschaumsuppe mit Croutons 6€



Rosa Rindfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit
Tagliolini & Gemüse 22€

oder

Filet vom Wolfsbarsch mit Champagnerrisotto & Gemüse 22€



Apfelstrudel mit Vanilleeis 8€

2- Gang Menü 24,90€

3- Gang Menü 29,90€

Mittwoch

Ceasarsalat 9€

Backerhend'l mit Petersilienerdäpfe & Blattsalat 19€
oder

Filet vom Saibling mit Allerlei Erbse & Cous Cous 22€



Joghurtmousse & Beeren 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Donnerstag

Kräuerschaumsuppe 8€



Geschmorte Rinderbackerl mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€
oder

Filet von der Forelle mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€



Quittengerknödel / weiße Schokolade 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Freitag

Petersilienwurzelschaumsuppe 8€



Maishähnchenbrust mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€

oder

Variation von Edelfische mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€



Zitronenrahm mit 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 | grießknödel od. fleischstrudel
od. hirschenkaspressknödel 8€

MARCHFELDER SPARGEL

schaumsuppe | spargelsalat | lardo 9€



HEIMISCHER TAFELSPITZ IM KUPFERPFAND'L

wurzelgemüse | rösterdäpfel | apfelkren
| schnittlauchsauce 34€

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige |
preiselbeere 29€

KALB

kalbsrahmbeuschel | rahm | grießknödel 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€

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
- Roastebeef (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"> - HAUSGEMACHTE STEAK FRIES € 6 - ERDÄPDELPLANZERL RAHM LAUCH € 7 - GEGRILLTER SPARGEL MIT PARMESAN € 12 - RISOTTO GEBRATENE PILZE € 8 - GLACIERTE FISOLEN SPECK € 6 - GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON € 6 - SALATHERZEN CEASAR DRESSING PARMESAN € 6 - BLATTSALAT € 5 	<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 2. April bis 5. April 2024**

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€

Dienstag

Spargelschaumsuppe mit Croutons 6€



Rosa Rindfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit
Tagliolini & Gemüse 22€

oder

Filet vom Wolfsbarsch mit Champagnerrisotto & Gemüse 22€



Apfelstrudel mit Vanilleeis 8€

2- Gang Menü 24,90€

3- Gang Menü 29,90€

Mittwoch

Ceasarsalat 9€

Backerhend'l mit Petersilienerdäpfe & Blattsalat 19€
oder

Filet vom Saibling mit Allerlei Erbse & Cous Cous 22€



Joghurtmousse & Beeren 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Donnerstag

Kräuerschaumsuppe 8€



Geschmorte Rinderbackerl mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€
oder

Filet von der Forelle mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€



Quittengerknödel / weiße Schokolade 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Freitag

Petersilienwurzelschaumsuppe 8€



Maishähnchenbrust mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€

oder

Variation von Edelfische mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€



Zitronenrahm mit 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 | grießknödel od. fleischstrudel
od. hirschenkaspressknödel 8€

MARCHFELDER SPARGEL

schaumsuppe | spargelsalat | lardo 9€



HEIMISCHER TAFELSPITZ IM KUPFERPFAND'L

wurzelgemüse | rösterdäpfel | apfelkren
| schnittlauchsauce 34€

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige |
preiselbeere 29€

KALB

kalbsrahmbeuschel | rahm | grießknödel 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€

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
- Roastebeef (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"> - HAUSGEMACHTE STEAK FRIES € 6 - ERDÄPDELPLANZERL RAHM LAUCH € 7 - GEGRILLTER SPARGEL MIT PARMESAN € 12 - RISOTTO GEBRATENE PILZE € 8 - GLACIERTE FISOLEN SPECK € 6 - GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON € 6 - SALATHERZEN CEASAR DRESSING PARMESAN € 6 - BLATTSALAT € 5 	<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 2. April bis 5. April 2024**

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€

Dienstag

Spargelschaumsuppe mit Croutons 6€



Rosa Rindfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit
Tagliolini & Gemüse 22€

oder

Filet vom Wolfsbarsch mit Champagnerrisotto & Gemüse 22€



Apfelstrudel mit Vanilleeis 8€

2- Gang Menü 24,90€

3- Gang Menü 29,90€

Mittwoch

Ceasarsalat 9€

Backerhend'l mit Petersilienerdäpfe & Blattsalat 19€
oder

Filet vom Saibling mit Allerlei Erbse & Cous Cous 22€



Joghurtmousse & Beeren 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Donnerstag

Kräuserschaumsuppe 8€



Geschmorte Rinderbackerl mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€
oder

Filet von der Forelle mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€



Quittengerknödel / weiße Schokolade 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Freitag

Petersilienwurzelschaumsuppe 8€



Maishähnchenbrust mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€

oder

Variation von Edelfische mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€



Zitronenrahm mit 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 | grießknödel od. fleischstrudel
od. hirschenkaspressknödel 8€

MARCHFELDER SPARGEL

schaumsuppe | spargelsalat | lardo 9€



HEIMISCHER TAFELSPITZ IM KUPFERPFAND'L

wurzelgemüse | rösterdäpfel | apfelkren
| schnittlauchsauce 34€

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige |
preiselbeere 29€

KALB

kalbsrahmbeuschel | rahm | grießknödel 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€

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
- Roastebeef (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"> - HAUSGEMACHTE STEAK FRIES € 6 - ERDÄPDELPLANZERL RAHM LAUCH € 7 - GEGRILLTER SPARGEL MIT PARMESAN € 12 - RISOTTO GEBRATENE PILZE € 8 - GLACIERTE FISOLEN SPECK € 6 - GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON € 6 - SALATHERZEN CEASAR DRESSING PARMESAN € 6 - BLATTSALAT € 5 	<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 2. April bis 5. April 2024**

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€

Dienstag

Spargelschaumsuppe mit Croutons 6€



Rosa Rindfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit
Tagliolini & Gemüse 22€

oder

Filet vom Wolfsbarsch mit Champagnerrisotto & Gemüse 22€



Apfelstrudel mit Vanilleeis 8€

2- Gang Menü 24,90€

3- Gang Menü 29,90€

Mittwoch

Ceasarsalat 9€

Backerhend'l mit Petersilienerdäpfe & Blattsalat 19€
oder

Filet vom Saibling mit Allerlei Erbse & Cous Cous 22€



Joghurtmousse & Beeren 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Donnerstag

Kräuerschaumsuppe 8€



Geschmorte Rinderbackerl mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€
oder

Filet von der Forelle mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€



Quittengerknödel / weiße Schokolade 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Freitag

Petersilienwurzelschaumsuppe 8€



Maishähnchenbrust mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€

oder

Variation von Edelfische mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€



Zitronenrahm mit 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 | grießknödel od. fleischstrudel
od. hirschenkaspressknödel 8€

MARCHFELDER SPARGEL

schaumsuppe | spargelsalat | lardo 9€



HEIMISCHER TAFELSPITZ IM KUPFERPFAND'L

wurzelgemüse | rösterdäpfel | apfelkren
| schnittlauchsauce 34€

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige |
preiselbeere 29€

KALB

kalbsrahmbeuschel | rahm | grießknödel 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€

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
- Roastebeef (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"> - HAUSGEMACHTE STEAK FRIES € 6 - ERDÄPDELPLANZERL RAHM LAUCH € 7 - GEGRILLTER SPARGEL MIT PARMESAN € 12 - RISOTTO GEBRATENE PILZE € 8 - GLACIERTE FISOLEN SPECK € 6 - GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON € 6 - SALATHERZEN CEASAR DRESSING PARMESAN € 6 - BLATTSALAT € 5 	<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 2. April bis 5. April 2024**

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€

Dienstag

Spargelschaumsuppe mit Croutons 6€



Rosa Rindfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit
Tagliolini & Gemüse 22€

oder

Filet vom Wolfsbarsch mit Champagnerrisotto & Gemüse 22€



Apfelstrudel mit Vanilleeis 8€

2- Gang Menü 24,90€

3- Gang Menü 29,90€

Mittwoch

Ceasarsalat 9€

Backerhend'l mit Petersilienerdäpfe & Blattsalat 19€
oder

Filet vom Saibling mit Allerlei Erbse & Cous Cous 22€



Joghurtmousse & Beeren 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Donnerstag

Kräuerschaumsuppe 8€



Geschmorte Rinderbackerl mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€
oder

Filet von der Forelle mit Erdäpfelpüree & Spargel 22€



Quittengerknödel / weiße Schokolade 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Freitag

Petersilienwurzelschaumsuppe 8€



Maishähnchenbrust mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€

oder

Variation von Edelfische mit cremiger Polenta
und Schwarzwurzel 22€



Zitronenrahm mit 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 | grießknödel od. fleischstrudel
od. hirschenkaspressknödel 8€

MARCHFELDER SPARGEL

schaumsuppe | spargelsalat | lardo 9€



HEIMISCHER TAFELSPITZ IM KUPFERPFAND'L

wurzelgemüse | rösterdäpfel | apfelkren
| schnittlauchsauce 34€

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige |
preiselbeere 29€

KALB

kalbsrahmbeuschel | rahm | grießknödel 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€