

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

SPEZIAL STEAKS

- "Piratensteak" In Dark Rum dry aged Rib Eye vom GOP ca. 330g € 59
- Kräuter Gin Steak vom GOP Roastbeef (RUMPSTEAK) ca. 330g € 59

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 - ERDÄPFELPLANZERL RAHM LAUCH € 8 - GEGRILLTER SPARGEL MIT PARMESAN € 12 - RISOTTO GEBRATENE PILZE € 10 - GLACIERTE FISOLEN SPECK € 6 - GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON € 6 - SALATHERZEN CEASAR DRESSING PARMESAN € 6 - BUNTER BLATTSALAT € 5 	<p><u>SAUCEN WARM:</u> extra pro Portion € 4</p> <p>PORTWEINJUS GERÄUCHERTER PAPRIKAJUS SCHARFE PFEFFER-RAHMSAUCE MORCHELRAHMSAUCE € 5</p> <p><u>SAUCEN KALT:</u> extra pro Portion € 2</p> <p>MISO MAYONNAISE TRÜFFELMAYONNAISE</p>
--	--

GEDECK (Hirschenbrot, Nussbutter, Topfen) € 6,00p/P

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





HIRSCHEN MODERNE

VORSPEISEN

BLACK ANGUS

beef tatare | senfsaat | frühlingslauch | sylterbrot 22€

SPARGEL

trüffel - parmesanvinaigrette | bio ei | fleure de sel | frühlingskresse 19€

- mit gebeiztem bio lachs 25€
- mit guancale (speck vom iberico) 22€



SUPPE

TRAUNKREBSE

krebsenbisque | rhabarber | traunbarsch | brunnenkresse 16€



WARME VORSPEISEN

RISOTTO

comté | bio ei dotter | waldpilze | geriebene haselnuss 19€

KALB

gebackenes bries | rahmgurke | salzzitrone | portweinrosinen 25€



HAUPTSPEISEN

2x HEIMISCHES LAMM

morcheln & pilze | erdäpfelrösti | mönchsbarth | kräuterkruste 38€

BOUILLABAISE

wolfsbarsch | jakobmuschel | hirschen brioche
aioli | liebstöckel | frühlingsgemüse 36€



DESSERT

FRÜHLING

himbeere | rhabarber | buddhas hand | pfeffer 14€

NORMANDIE & LINZ

brie | preiselbeere | trüffel | linzertorte 18€



HIRSCHEN TRADITIONELL

VORSPEISEN

KALB

sülzchen vom kalbstafelspitz | vinaigrette | friséesalat | eiszapfen 17€



SUPPE

TAFELSPITZCONSOMMÉ

wurzelgemüse | grießknödel od. fleischstrudel
od. hirschenkaspressknödel 8€

SPARGEL

schaumsuppe | spargelsalat | lardo 9€



HAUPTSPEISEN

HEIMISCHER TAFELSPITZ IM KUPFERPFAND'L

wurzelgemüse | rösterdäpfel | apfelkren | schnittlauchsauce 36€

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige | preiselbeere 29€

KÄRTNER LAX'N

spargel | frühlingslauch | dashi beurre blanc | erdäpfelplanzerl 29€



DESSERT

SPARGEL

tarte | tonkabohne | weiße schokolade 12€

HAUSGEMACHTE SORBET

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach unseren aktuellen Sorten 3€