

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

Beilagen: extra pro Portion	SAUCEN WARM: extra pro Portion € 4 PORTWEINJUS GERÄUCHERTER PAPRIKAJUS SCHARFE PFEFFER-RAHMSAUCE MORCHELRAHMSAUCE € 5 SAUCEN KALT: extra pro Portion € 2 MISO MAYONNAISE TRÜFFELMAYONNAISE
- HAUSGEMACHTE STEAK FRIES € 6 - ERDÄPFELPÜREE RÖSTZWIEBEL € 7 - SOMMERGMÜSE TOMATENRARITÄTEN € 8 - RISOTTO GEBRATENE EIER SCHWAMMERL € 8 - GLACIERTE FISOLEN SPECK € 6 - GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON € 6 - SALATHERZEN CEASAR DRESSING PARMESAN € 6 - 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 9. Juli bis 12. Juli 2024**

Dienstag

Eierschwammerschaumsuppe 6€



Rosa Filetspitzen in Eierschwammerlrahmsauce mit Allerlei
Karfiol und Erdäpfelpolster 22€

oder

Seesaibling mit Allerlei Karfiol und Erdäpfelpolster 22€



Erdbeere & Hollunder 8€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Mittwoch

Räucherfisch – Gurke – Kren 12€



Gebratene Wachtelbrust mit Kräuterrisotto & Gemüse 22€
oder

Branzino gebraten mit Kräuterrisotto & Gemüse 22€



Schokolade & Kirsche 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Donnerstag

Zitronengrasschaumsuppe mit Garnele 6€



Maishähnchenbrust mit Polenta und Paprika 22€

oder

Filet vom Kabeljau mit Polenta und Paprika 22€



Topfen & Ananas 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Freitag

Vogersalat mit Speckgrammeln und Ei 6€



Rosa Hirschkalbskrücken mit Sellerie & Grießknödel 22€
oder

Fischvariation mit Sellerie & Grießknödel 22€



Sorbetvariation 10€

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

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

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€

MITTAGSKARTE

BLACK ANGUS

beef tatare | senfsaat | schnittlauch | sylterbrot 22€



TAFELSPITZCONSOMMÉ

wurzelgemüse | grießknödel od. fleischstrudel
od. hirschenkaspressknödel 8€

EIERSCHWAMMERL

schaumsuppe | marinierte schwammerl | lardo 9€



GEKOCHTES RINDFLEISCH IM KUPFERPFAND'L

wurzelgemüse | rösterdäpfel | apfelkren
| schnittlauchsauce 32€

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige |
preiselbeere 29€

OKTOPUS

gegrillter oktopus | fenchel
| paprika | oliven 35€

TAGESFANG

im ganzen oder filetiert gebraten
| petersilienerdäpfel | blattsalat 29€



HAUSGEMACHTE SORBET

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach
unseren aktuellen Sorten 3€