

## „HIRSCHEN-GUSTO KLEINIGKEITEN“

### **SARDINE GEBACKEN**

wilder brokkoli | limette | panko | hanfmayonnaise

### **OKTOPUS**

dulse | sellerie | ponzusoja | sesam

### **SEEFORLE**

paprika | stangensellerie | koriander | „traunseebouillabaise“

### **BAO BUN**

austernpilze | iberico | bbqsauce | wirsing

### **REINANKE**

selfischmousse | dill | wasabi | fenchel

### **OX**

beef tatare | eierschwammerl | trüffel-misovinaigrette | ruccola

### **SCHAFFRISCHKÄSE**

tomaten raritäten | vinaigrette | süß-saure jolly honig melone

Je nach Guster oder Hunger, können Sie gerne zwischen 3 bis 7 Gerichte frei wählen:  
Gerne alleine oder zum Teilen

3er € 35 | 4er € 45 | 5er € 50 | 6er € 55 | 7er € 65

GEDECK € 6 p/P  
hirschenbrot | nussbutter | topfen | duroc speck

## „HIRSCHENKÜCHE 2.0“

### SUPPEN

#### TAFELSPITZCONSOMMÉ

wurzelgemüse | griesknödel / fleischstrudel / hirschenkaspressknödel € 8

#### TRAUNKREBSE

krebsenbisque | flussbarsch | aioli | brioche € 16

### HAUPTSPEISEN

#### GEKOCHTES HEIMISCHES BIORINDFLEISCH IM KUPFERPFAND'L

wurzelgemüse | rösterdäpfel | apfelkren | schnittlauchsauce € 32

#### WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige | preiselbeere € 29

#### TRAUNSEEHECHT

fisolen | erbse | graupen | kaviar € 35

#### MONDSEE ZANDER

garnele | paradeiser | bohnen | salsiccia € 35

#### IBERICO 2erlei

apfel | rahmwirsing | erdapfelgrammeln | senf € 29

#### ENTENBRUST

senfkohl | steinpilze | butterrübe | zwiebel € 38

GEDECK € 6 p/P

hirschenbrot | nussbutter | topfen | duroc speck

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

### HEIMISCHES SIMMENTAL RIND

rinderfilet lady cut	ca. 180g	€ 32
rinderfilet extra	ca. 230g	€ 39
rib eye steak 3 wo. gereift	ca. 320g	€ 39
chateaubriand	ca. 500g für 2 personen	€ 90

### BLACK ANGUS RIND

rinderfilet premium lady cut	ca. 180g	€ 45
rinderfilet premium extra select "dry aged"	ca. 230g	€ 55
chateaubriand premium extra select "dry aged"	ca. 500g für 2 personen	€ 120

rumpsteak usa prime beef aus	ca. 300g	€ 48
rib eye steak prime beef "dry aged" 6 wo. gereift	ca. 320g	€ 58

flanksteak von gop	ca. 250g	€ 29
côte de veau (rib eye vom kalb am knochen)	ca. 330g	€ 36

### ON TOP

gebratene wildfanggarnele per stk.	€ 6
gänseleber	€ 15

### BEILAGEN

hausgemachte steak fries	€ 6
erdäpfelpüree   röstzwiebel	€ 7
sommern Gemüse   tomatenraritäten	€ 7
risotto   gebratene eierschwammerl	€ 8
glacierte fisolen   speck	€ 8
gebratene pimentos de padron	€ 8
salatherzen   ceasar dressing   parmesan	€ 6
blattsalat	€ 5

### SAUCEN WARM

portweinjus	€ 4
geräucherter paprikajus	€ 4
scharfe pfeffer-rahmsauce	€ 4

### SAUCEN KALT

miso mayonnaise	€ 2
trüffelmayonnaise	€ 2

GEDECK € 6 p/P  
hirschenbrot | nussbutter | topfen | duroc speck

Leiden Sie unter einer Lebensmittelunverträglichkeit, so zögern Sie nicht uns diesbezüglich zu fragen.