

MITTAGSMENÜ

Von 24. bis 27. September 2024

Dienstag

Eierschwammerlschaumsuppe 8



Rosa Filetspitzen mit Tagliolini und Allerlei Karfiol 22
oder

Bachsaibling mit Tagliolini und Allerlei Karfiol 22



Marillenpalatschinken 9

Mittwoch

Räucherforelle mit Blattsalat 9



Duroc Schwein mit Grammelknödel und Kraut 22
oder

Variation von Edelfischen mit Pilzrisotto und Lauch 22



Tiramisu 9

Donnerstag

Lauchcremesuppe mit Schinkenknödel 8



2erlei vom Lamm mit Sellerie, Erdäpfel und Pak Choi 22
oder

Dorade mit Sellerie, Erdäpfel und Pak Choi 22



Exotic 9

Freitag

Schafkäse mit Melone und Tomate 15



Zwiebelrostbraten mit Rosmarinkartoffel und Paprika 22
oder

Filet vom Lachs mit Paprika und Rosmarinkartoffel 22



Topfenknödel mit Zwetschkenröster

2- Gang Menü 19,90

3- Gang Menü 24,90

Gedekk gerne auf Wunsch p.P 3,50

SEIT **ZUM** 1624
GOLDENEN
HIRSCHEN

MITTAGSKARTE

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige |
preiselbeere 29

HAUSGEMACHTE SORBET

Verschiedene Sorten EUR 3 pro Kuglerl

Prickelndes im Glas

Ayala Brut Majeur	14,00
Wieninger Rosé Brut Nature	8,90
Langlois Crémant de Loire Rosé	8,90



Offen(es) für das eine oder andere Glaserl Wein?

Wir bieten weiße Klassiker wie Riesling,
Grüner Veltliner, sowie Sauvignon blanc im Glas
an!

Aber auch Zweigelt, Blaufränkisch, Heideboden,
sowie Nebbiolo schenken wir gerne offen aus!
Bei diesen Temperaturen verwöhnen wir unsere
Hirschen-Gäste auch mit einem Rosè...

Welcher Winzer gerade auf der „Wunsch-Wein-
Liste“ steht, erfahren Sie gerne bei unserem
Servicepersonal!
Wir sind gerne dabei behilflich, das „richtige“ Glas
zu finden!

Unsere Gläser werden zum gepflegten Achterl
gefüllt und hoffentlich geleert



Unsere Preise verstehen sich in EURO und inkl. Steuer