

MITTAGSMENÜ 21. - 25. Oktober 2024

Montag

Zitronengrasschaumsuppe 8



Gekochtes Rindfleisch mit klassischen Beilagen 22
oder

Wurzelfisch mit Wurzelgemüse und Bouillonerdäpfel 22



Mandarine & Topfen 9

Dienstag

„Gebackene Sardine“ 14



Rosa Filetspitzen in Pilzrahm mit Spätzle & Gemüse 22
oder

Seeforelle mit Allerlei Karotte & Erdäpfelleibchen 22



Passionsfrucht mit Schokolade 9

Mittwoch

Lauchschaumsuppe mit Lauchöl 9



Roastbeef rosa mit Rosmarinerdäpfel, Paprika &
Brokkoli 22
oder

Lachsfilet mit Rosmarinerdäpfel, Paprika & Brokkoli 22



„Zitrone“ 9

Donnerstag

Carpaccio vom Rind 14



Backfisch vom Kabeljau mit Erdäpfel-Vogersalat 22
oder

Backhenderl mit Erdäpfel-Vogersalat 22



Apfelstrudel mit Vanille 9

Freitag

Parfait vom Landhuhn & Rübengemüse 14



Kalbsbutterschnitzerl mit Erdäpfelpüree & Gemüse 22
oder

Zanderfilet mit Erdäpfelpüree & Gemüse 22



Kaiserschmarn mit Zwetschkenröster 9

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 |
preiselbeeren 29

HAUSGEMACHTE SORBET

Verschiedene Sorten pro Kuglerl 3

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