

MITTAGSMENÜ 5. - 8. November 2024

Montag

Dienstag

Vogelersalat mit Speckgrammeln und Ei 9



Rosa Filetspitzen in Pilzrahm mit Gnocchi & Karotte 22

oder

Filet vom Bio Lachs mit Gnocchi & Karotte 22



Passionsfrucht mit Schokolade 9

Mittwoch

Zitronengrasschaumsuppe mit Garnele 9



Gekochtes Rindfleisch mit Klassischen Beilagen 22

oder

Wurfelfisch mit Bouillonerdäpfel und Gemüse 22



Mandarine & Exotic 9

Donnerstag

Gebeizter Seesaibling mit Rote Rüben 14



Rosa Rehrücken mit Sellerie & Grießstrudel 22

oder

Wolfsbarsch mit Sellerie & Grießstrudel 22



Kaiserschmarrn mit Zwetschke 9

Freitag

Schaumsuppe von Waldpilzen mit Grießknödel 8



Rosa Zwiebelrostbraten mit Bohnen und
Rosmarinerdäpfel 22

oder

Zanderfilet mit Allerlei Erbse und Rosmarinerdäpfel 22



Quitte & Topfen 9

2- Gang Menü 19,90

3- Gang Menü 24,90

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50

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

SEIT **ZUM** 1624
GOLDENEN
HIRSCHEN