

„HIRSCHEN-GUSTO KLEINIGKEITEN“

CALAMARI FRITTI

limette | panko | hanfmayonnaise

GANS

grammeln | frische preiselbeere | sprossen | schnittlauch

BALIC LACHS

winterliche aromen | rübenraritäten | thymianhonig | bergamotte

BAO BUN

austernpilze | crispy maishähnchen | bbqsaucen | gurkensalat

TRAUNKREBSE

gegrillte krebse | kräuterbutter | kimchisesam | ährenbrot

OX

beef tatare | eierschwammerl | sprossen | senfkaviar

SCHAFFRISCHKÄSE

hokkaidokürbis | frisée | pesto | vinaigrette

WAGYU RIND (AUFPREIS 5€)

„carpaccio“ | pilzvinaigrette | schnittlauch | wagyutee

FOIS GRAS GEBRATEN (AUFPREIS 10€ oder als Vorspeise 29€)

sellerie | portweinjus | eidotter | trüffel

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

3er € 33 | 4er € 44 | 5er € 55 | 6er € 66 | 7er € 77

GEDECK € 6 p/P

hirschenbrot | nussbutter | topfen | duroc speck

„HIRSCHENKÜCHE“

SUPPEN

TAFELSPITZCONSOMMÉ

wurzelgemüse | griebknödel / fleischstrudel / kaspressknödel € 8

TRAUNKREBSE

krebsenbisque | flussbarsch | aioli | brioche € 16

RAUNER

rote rübenschaumsuppe | eingelegte rüben | topfenstrudel € 9

HAUPTSPEISEN

GEKOCHTES HEIMISCHES RINDFLEISCH IM KUPFERPFAND'L

wurzelgemüse | rösterdäpfel | apfelkren | schnittlauchsauce € 32

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige | preiselbeere € 29

STEINBUTT

babypinat | perlzwiebel | waldpilze | kaviarbourre blanc | schwarzkohl € 38

MONDSEE ZANDER

allerlei urkarotte | quinoarissotto | puntarelle | miesmuscheln € 32

GESCHMORTE RINDERBACKERL VOM BLACK ANGUS

chiccore | wilder brokkoli | polenta | holzkohleknödel € 34

ENTE À L'ORANGE

„waldorfsalat“ | butterrübe | orange | sellerie | kohlsprossen € 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
herbstliches gemüse rüben	€ 7
allerlei vom muskatkürbis kürbiskerne	€ 8
glacierte fisolen speck	€ 8
gebratene pimentos de padron	€ 8
salatherzen ceasar dressing parmesan	€ 9
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.