

**„HIRSCHEN-GUSTO KLEINIGKEITEN“**

**KAROTTE**

sesam | joghurt | vogerlsalat | hummus

**TORTILLA**

seesaibling | rotkraut | koriander | rote rübe

**BAO BUN**

coleslaw | ibericobackerl | rauchmayonnaise | gurkensalat

**ROLL**

traunkrebse | frühlinglauch | kimchisesam | apfel

**HEIMISCHER OX**

beef tatare | sprossen | senfkaviar | trüffel

**HAMACHI**

dashi | frisée | räucherfisch | vinaigrette

**KOBE RIND (AUFPREIS 15€)**

„carpaccio“ | pilzvinaigrette | schnittlauch

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

topinambur | portweinjus | eidotter | madeiratrüffel

Je nach Guster oder Hunger, können Sie gerne zwischen 3 bis 6 Gerichte frei wählen:  
Gerne allein oder zum Teilen

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

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

## „HIRSCHENKÜCHE“

### SUPPEN

#### TAFELSPITZCONSOMMÉ

wurzelgemüse | griebknödel / fleischstrudel / kaspresknödel

€ 8

#### TRAUNKREBSE

krebsenbisque | flussbarsch | aioli | brioche | miniorange

€ 16

---

### HAUPTSPEISEN

#### GEKOCHTER HEIMISCHER KALBSTAFELSPITZ IM KUPFERPFAND'L

wurzelgemüse | rösterdäpfel | apfelkren | schnittlauchsauce

€ 32

#### WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige | preiselbeere

€ 29

---

#### WOLFSBARSCH

kürbis | „reis“ | chiorée | kaviarbourre blanc

€ 38

#### HUMMER

erbse | minze | wasabi | sandbeere „zitronen des nordens“

€ 42

#### 2ERLEI VOM SALZKAMMERGUT HIRSCH

zwiebel | topinambur | „kroketten“ | cognacpeffersauce

€ 36

#### SPÄTZLE

comtékäse | zwiebelmarmelade | trüffel | wildkräuter

€ 24

GEDECK € 6 p/P

hirschenbrot | nussbutter | topfen | duroc speck

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

**STEAKS**

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

**ON TOP**

gebratene wildfanggarnele per stk.	€ 6
gänseleber	€ 15

**BEILAGEN**

hausgemachte steak fries	€ 6
cremige parmesanpolenta	€ 7
gebratenes spitzkraut   lardo   pinienkerne	€ 8
„bröselkarfiol“   pankobrösel	€ 7
getrüffelte käsespätzle   comté  trüffel	€ 9
glacierte fisolen  speckgrammeln	€ 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