

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

**OSTERMENÜ IN DER  
HIRSCHENSTUBE**

**HEIMISCHER STÖR**

wachtelei | frisée | gurke | kren & wasabi €18



**OSTERSCHINKEN**

schaumsuppe | bachkresse | ricotta ravioli €12



**WILDFANG ZANDER**

Zander wellington | blattspinat | weißer spargel €38

oder

**SALZKAMMERGUT KALB**

morchelragout | bärlauch | béarnaise | grüner spargel €42



**ERDBEERE**

zitrone | rhabarber | weiße schokolade €15

**3 Gang Menü p.P 45€**

**4 Gang Menü p.P 59€**

**5 Gang Menü p.P 75€**

**GEDECK € 6 p/P**

hirschensauerteigbrot | nussbutter | topfen | duroc speck

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

**VORSPEISEN**

**SPARGEL**

weißer spargel | sauce vinaigrette | eidottercreme

€ 16

**HEIMISCHER OX**

beef tatare | sprossen | senfkaviar | trüffel

€ 22

**ÖSTERREICHISCHE GEBIRGSGARNELE**

carpaccio | kumquat | orange

€ 18

---

**SUPPEN**

**TAFELSPITZCONSOMMÉ**

wurzelgemüse | griesknödel od. fleischstrudel od. kaspressknödel

€ 8

---

**HAUPTSPEISEN**

**GESCHMORTER KALBSTAFELSPITZ**

erdäpfelpüree | grüner spargel | chicoree | trüffel

€ 32

**WIENER SCHNITZEL**

salzkammergut kalb | petersilienheurige | preiselbeere

€ 29

---

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

Leiden Sie unter einer Lebensmittelunverträglichkeit, so zögern Sie nicht uns diesbezüglich zu fragen.

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 "dry aged" lady cut extra select	ca. 180g	€ 45
rinderfilet "dry aged" extra select	ca. 230g	€ 55
chateaubriand "dry aged" extra select	ca. 500g für 2 personen	€ 120

**BLACK ANGUS RIND USA PRIME BEEF**

rinderfilet prime beef lady cut	ca. 180g	€ 49
rinderfilet prime beef "dry aged"	ca. 230g	€ 62
rumpsteak prime beef	ca. 300g	€ 48
rib eye steak prime beef	ca. 320g	€ 58

---

**ON TOP**

gebratene wildfanggarnele per stk.	€ 6
gänseleber	€ 15

**BEILAGEN**

hausgemachte steak fries	€ 6
erdäpfel-nussbutterpüree & röstzwiebel	€ 7
petersilienwurzel   pesto   wildkräuter	€ 7
„kroketten“   bärlauchmayonnaise	€ 7
gegrillte grüner & weißer spargel   yuzusesam	€ 15
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
sauce hollandaise	€ 4

**SAUCEN KALT**

miso mayonnaise	€ 2
trüffelmayonnaise	€ 2

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

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

## HIRSCHENDESSERT

### KOKOSNUSS

pina colada | buddhas hand | zitrone ananas | baisier

€ 16

### SCHOKOLADE

rhabarber | radiccio | granatapfel | halbfüssiger schokoladenkuchen

€ 14

**PALATSCHINKE** gerührte marillenmarmelade

1 stk. € 6 / 2 stk. € 9

### HAUSGEMACHTES SORBET

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach unseren aktuellen Sorten

€ 3

## KAFFEE

**AFFOGATO** espresso | kugel vanilleeis

€ 6,50

**ESPRESSO**

€ 3,90

**DOPPELTER ESPRESSO**

€ 4,90

**CAPPUCCINO**

€ 4,90

**CAFE LATTE**

€ 4,90

## After Dinner Cocktail

**JÄGERMEISTER PURPLE NIGHT** JÄGERMEISTER | JOHANISBEERSAFT |

€ 14

CRÈME DE CASSIS | SODA

**PORTO TONIC** GRAHAMS 30YEARS TAWNY PORT | GRANATAPFELSAFT | TONICWATER € 14

## DIGESTIV

**FÜR UNSERE UMFANGREICHE DIGESTIV AUSWAHL FRAGEN  
SIE UNSERE MITARBEITER, WIR KOMMEN GERNE MIT  
UNSEREM WAGEN.**

GEDECK € 6 p/P

hirschensauerteigbrot | nussbutter | topfen | duroc speck