

„HIRSCHEN-GUSTO KLEINIGKEITEN“

SPARGEL

weißer spargel | sauce vinaigrette | eidottercreme

HUMUS

karotte | yuzosesam | karottenpesto

ROLL

traunkrebse | frühlingslauch | kimchisesam | apfel

HEIMISCHER OX

beef tatare | sprossen | senfkaviar | trüffel

HAMACHI

dashi | frisée | räucherfisch | vinaigrette

ÖSTERREICHISCHE GEBIRGSGARNELE

carpaccio | kumquat | orange

WILDGARNELE

panko | limettenmayonnaise | yuzo

FOIS GRAS GEBRATEN (AUFPREIS 15€)

wildkräutercreme | portweinjus | eidotter | trüffel

KOBE RIND (AUFPREIS 15€)

„carpaccio“ | erdäpfel | schnittlauch

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

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

GEDECK € 6 p/P

hirschensauerteigbrot | nussbutter | topfen | duroc speck

„HIRSCHENKÜCHE“

SUPPEN

TAFELSPITZCONSOMMÉ

wurzelgemüse | grießknödel od. fleischstrudel od. kaspressknödel

€ 8

TRAUNKREBSE

krebsenbisque | flussbarsch | aioli | brioche | miniorange

€ 16

HAUPTSPEISEN

GESCHMORTER KALBSTAFELSPITZ

erdäpfelpüree | grüner spargel | chicoree | trüffel

€ 32

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige | preiselbeere

€ 29

WILDFANG ZANDER

eidotterravioli | morcheln | parmesan | sojabohne

€ 38

HUMMER

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

€ 42

2erlei LAMM

artischocke | bärlauch | béarnaise | spargel

€ 38

MORCHEL

eidotterravioli | morchel | spargel | wildkräuter

€ 28

GEDECK € 6 p/P

hirschensauerteigbrot | 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 "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

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