

MITTAGSMENÜ 6. Mai – 9. Mai 2025

Dienstag

Vogersalat mit Speck & Ei



Rosa Filetspitzen mit Spätzle & Gemüse
oder

Saiblingsfilet mit Spargeltempura & Erdäpfel



Schokolade & Rhabarber

Mittwoch

Räucherforelle mit Gurke Kren



Rib Eye Steak mit Allerlei Mais
oder

Lachsfilet mit Allerlei Mais



„Waldbeere & Erdbeere“

Donnerstag

Spargelschaumsuppe



Hähnchenbrust mit Kräuterrisotto & Gemüse
oder

Seesaiblingsfilet mit Rahmgnocchi & Gemüse



Erdbeere und Rahm

Freitag

Karotten Ingwerschaumsuppe



Rosa Entenbrust mit Sellerie „Rotkraut“
& Grießknödel



Gebratene Riesengarnelen mit Tagliolini & Spargel



Himbeere & Macaron

2- Gang Menü

3- Gang Menü

Gedeck gerne auf Wunsch

SEIT **ZUM** 1624
GOLDENEN
HIRSCHEN

MITTAGSKARTE

TAFELSPITZCONSOMME

wurzelgemüse | kaspressknödel 8

WIENER SCHNITZEL

salzkammergut kalb | petersilienheurige |
preiselbeeren 29

HAUSGEMACHTE SORBET

Verschiedene Sorten pro Kuglerl 3

Prickelndes im Glas

Prosecco € 6,50
Langlois Crémant de Loire Rosé € 8,90

HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,5l

Herbal Dream

Minze | Thymian | Ingwer | Soda € 6,90

Pink Lime

Limetten Blatt | Granatapfel
Zitrone | Soda € 6,90



Offene Weißweine

1/8

Grüner Vellliner Steinfeder

Weingut Holzapfel 2023 | Joching € 6,70

Grüner Vellliner Obere Steilterasse Smaragd

Atzberg 2020 | Spitz € 15,00

Riesling Ried Steinhaus

Steininger 2020 | Langenlois € 8,40

Sauvignon Blanc Hochgrassnitzberg

Weingut Polz 2020 | Strass € 12,50

Pinot Blanc Ried Salzberg

Weingut Leitner 2019 | Gols € 6,70

Spätlese Cuvee

Weingut Kracher 2021 | Illmitz 1/16 € 3,90

Offene Rotweine

Zweigelt Alte Reben

Paul Achs 2023 | Gols € 6,70

St. Laurent

Weingut Grassl 2019 | Göttlesbrunn € 11,70

Cuvee Heideboden

Claus Preisinger 2022 | Gols € 6,70

Blaufränkisch Junge Löwen

Heidi Schröck & Söhne 2022 | Rust € 7,50

Grand Village

Château Grand Village 2021 | Bordeaux € 7,60