

Zum Aperitif

Prosecco Royal Prosecco und Crème de Cassis	5l	0,1l	4,80 €
Hirschau-Cocktail	5l	0,2l	6,20 €
Hugo Prosecco, Holundersirup, Mineralwasser, Limette & frische Minze	5l	0,2l	6,20 €
Aperol Sprizz Prosecco, Aperol, Mineralwasser und Orange	1 5 12l	0,2l	6,20 €
Maracuja Sprizz, Prosecco, Aperol, Mineralwasser und Maracujasaft	1 5 12l	0,2l	6,20 €
Campari-Orange	1	0,2l	6,90 €

Gedeck

Tomaten-Basilikumfrischkäse und würziger Hirsch-Bazi mit knusprigem Kerndlbrot	acghijk	3,50 €
--	---------	--------

Vorspeisen

Kleiner Salat der Saison mit Balsamico-Senfmarinade	1 5 9 cj	4,80 €
---	----------	--------

Caesar Salat - Romanasalat mit Parmesan-Sardellendressing und Croutons	acd	9,50 €
--	-----	--------

mit zarter Hühnerbrust ag 13,50 €

oder 3 Stück Riesengarnelen b 16,50 €

Vitello Tonnato - dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce, Sardellenfilets und Kapern	2 5 cdg j l	12,50 €
--	-------------	---------

Tafelspitzsülze vom Rind mit Kürbiskernöl, Feldsalat und Röstkartoffeln	5 g j c	13,50 €
---	---------	---------

Original „Mozzarella di Bufala“ mit Tomaten, Basilikum, Olivenöl, Balsamico-Essig und frischem Brot	2 acg l	12,50 €
---	---------	---------

Leichter Sommersalat mit Aprikosenspalten und gegrilltem Ziegenkäse in Joghurt-Kräuter Dressing	agijkl	12,00 €
---	--------	---------

Suppe

Münchner Festtagssuppe mit dreierlei Einlagen	acig	5,20 €
---	------	--------

Das Verzeichnis aller Zusatzstoffe und Allergene ist jederzeit an unserer Theke einsehbar
Alle Preise verstehen sich inkl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Gegrilltes vom Lavastein

Lenden Steak vom US-Beef

Ladies Cut	Gents Cut	Superman Cut
ca. 150 g	ca. 250 g	ca. 300 g
21,00 €	27,00 €	30,00 €

Rib Eye Steak vom irischen Hochland-Rind

Ladies Cut	Gents Cut	Highlander Cut
ca. 150 g	ca. 250 g	ca. 300 g
20,50 €	24,00 €	28,00 €

Lende vom bayerischen Weide-Ochsen

Ladies Cut	Gents Cut	Superman Cut
ca. 150 g	ca. 250 g	ca. 300 g
18,50 €	22,50 €	26,50 €

Alle Steaks servieren wir Ihnen mit Grill-Gemüse oder Beilagen-Salat. 1 2 3 4 8 c j

Wählen Sie dazu:

Ihre zweite Beilage:

- Ofenkartoffel	g	4,50 €
- Süßkartoffel-Pommes		3,50 €
- Röstkartoffel		3,50 €
- Country Wedges	a	3,50 €

Ihre Sauce:

- BBQ-Sauce	ij
- Pfeffer-Sauce	ai
- Knoblauch-Sauce	ai
- Kräuterbutter	g

Unsere Hirschau-Spezialität ab 6 Personen auf Vorbestellung

Hochrippe am Knochen im Ganzen gebraten,
dazu Kräuterbutter, Ofenkartoffel
und ein kleiner Salat mit Balsamico-Dressing 1 5 9 c g j
27,00 € pro Person

Das Verzeichnis aller Zusatzstoffe und Allergene ist jederzeit an unserer Theke einsehbar
Alle Preise verstehen sich inkl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Unsere gekochten Rindfleisch-Spezialitäten serviert im gusseisernen Töpferl

Rinderbrust - kernig und aromatisch im Geschmack	16,50 €
Tafelspitz vom Rind - zart und mager	18,50 €
Tafelspitz vom Kalb besonders zart, für bewusste Genießer	20,50 €
„Bürgermeister-Töpferl“ Flache Schulter, Kalbstafelspitz, Rinderbrust, Knochenmark und Wurzelgemüse	22,50 €

Diese Gerichte servieren wir in einer kräftigen Rindsbouillon.

Für die Suppe wählen Sie bitte:

Pfannkuchenstreifen oder Grießnockerl

Als Beilage zum Fleisch reichen wir:	Als zweite Beilage empfehlen wir:
Petersilien- oder Röstkartoffeln, g	Rahmspinat g 3,50 €
Steirer Kren 5 l	Wirsinggemüse ag 3,50 €

Unsere Hirschau-Lavastein-Spezialität

Filetsteak vom bayerischen Rind mit Kräuterbutter,
Speckbohnen und Ofenkartoffel 23 g 29,00 €

Das Verzeichnis aller Zusatzstoffe und Allergene ist jederzeit an unserer Theke einsehbar
Alle Preise verstehen sich inkl. Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Fisch und Vegetarisches

Gegrillter Fischteller mit Garnele, Filets von Salz- und Süßwasserfischen auf Oliven-Rucolasalat in Zitronen-Vinaigrette, dazu Rosmarinkartoffeln	6abdgil	21,50 €
Tagliatelle mit Antipasti Gemüse, getrockneten Tomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum	acgil	12,80 €

Fleischgerichte

Rottaler Bauernente mit Apfelblaukraut, Kartoffel- und Semmelknödel	25acgi	Viertel Ente 15,50 € Halbe Ente 20,50 €
Filetgulasch aus dem Wok, asiatisch gewürzt mit Chili, Sprossen, Paprika und Duftreis	5fg	19,90 €
Rosa gebratener Rücken vom Bayrischen Reh mit Pfifferlingen, Mandelbroccoli und Kartoffelgratin	acgijl	26,00 €
Wiener Schnitzel aus der Kalbs-Oberschale, in Fassbutter gebraten mit kaltgerührten Preiselbeeren, Kartoffel-Rucola-Salat oder Bratkartoffeln	acg	20,50 €
Edel-Burger vom Rinderfilet auf geröstetem Ciabatta mit Rucola, gegrilltem Speck, Bergkäse und würzigen Country Wedges	3acdjkfl	16,90 €

Unsere Sonntag-Mittag-Spezialität

Kalbshaxe mit frischem Rosmarin, im Ganzen gebraten, dazu Butterspätzle und ein kleiner Salat 5acgj 15,90 €

Sommerschmankerl

Aufgeschäumte Pfifferling-Rahmsuppe mit Kräutercroutons	agjil	5,50 €
Geeiste Joghurt-Gurkensuppe mit Crevetten und Dill	agjil	5,30 €
Roastbeef in der Kräuter-Senfkruste rosa gebraten, mit Sauce Remoulade, marinierten Pfifferlingen und Röstkartoffeln	2 8 a c g j	13,50 €
Salat „Surf und Turf“- Frische Marktsalate mit Kirschtomaten, 2 Stück gebratene Riesengarnelen und gegrillten Lammfilets	2 acgl	18,80 €
Pfifferlinge leicht mit Knoblauch abgeschmeckt, in Petersilien-Rahmsauce mit Semmelknödel	5 acgil	kleine Portion 9,00 €
		große Portion 17,50 €
Gebratene Lammschulter mit Kräutersauce, Ratatouillegemüse und Pfifferling-Kartoffelpüree	6 agjil	18,50 €
Gegrillte Medaillons vom Schweinsfilet mit Mandel-Broccoli und Pfifferling-Risotto	aghij	21,00 €
Geschmortes Wildschweingulasch in Wacholdersauce, dazu gebratene Pilze, Apfel-Blaukraut und Semmelknödel	agjil	17,90 €

Süße Köstlichkeiten zum Kombinieren

Die vier Elemente		Sorbetes	
- Mousse au chocolat	c g	- Cassis	g
- Weißbier Tiramisu	c g	- Zitrone	c h
- Walnuss Eis	a c g	- Mango	
auf Nektarinenragout	a g l	- Passionsfrucht	
- Cocos Panna cotta	c	- Balsamico	15
je Glas 2,80 €		je Glas 2,80 €	

2 Kugeln Walnusseis mit hausgemachtem Zwetschgenröster, Minze und Sahne	g	7,00 €
„Hirsch-Coupe“ Vanille-Eis mit schmelzender Schokolade	g	7,50 €
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	11 g	6,50 €
Eis Schokolade mit Vanilleeis und Sahne	g	6,50 €

Täglich wechselnde Kuchen-Auswahl
vom Café Münchner Freiheit
Stück Kuchen ab 3,50 €
a c e g h k l

Für unsere kleinen Gäste

Zum Aperitif

Kindercocktail (Orangensaft mit Grenadine) 3,80 €

Hauptspeise

Kleiner Schweinsbraten
mit Knödel und Sauce 1 2 3 5 acgj 6,80 €

Kleines Kalbsschnitzel
mit Pommes Frites und Ketchup 1 2 3 4 5 il 7,50 €

Knusprige Reiberdatschi mit Apfelmus 2 3 5 il 4,00 €

Vier Fischstäbchen mit Pommes Frites di 5,50 €

Kartoffelknödel mit Sauce 2 3 5 il 2,00 €

Spätzle mit Sauce g 3,00 €

Dessert

Kinder-Eis mit bunten Smarties 1 g 2,00 €