

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 l	0,2l	6,20 €
Maracuja Sprizz, Prosecco, Aperol, Mineralwasser und Maracujasaft	1,5 l	0,2l	6,20 €
Campari-Orange	1	0,2l	6,90 €

Gedeck

Radieserlfrischkäse und würziger Obazder mit knusprigem Kerndlbrot	2 a c g h i j k	3,80 €
---	-----------------	--------

Vorspeisen

Kleiner Salat der Saison mit Balsamico-Senfdressing	1 5 9 c j	4,80 €
---	-----------	--------

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce, kleinem Feldsalat und Reiberdatschi	2 5 c d g j l	13,50 €
---	---------------	---------

Angemachtes Tatar vom Bayerischen Rindsfilet (ca. 100 g), mit Schalotten, Kapern, Senf und Kräutern, dazu geröstetes Malzbrot	3 4 a g h i j k l	13,50 €
---	-------------------	---------

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

Suppe

Münchner Festtagssuppe mit dreierlei Einlage	a c i g	5,70 €
--	---------	--------

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

Gegrilltes vom Lavastein

Lendensteak vom US-Beef (ca. 250 g) mit BBQ-Sauce, Grillgemüse und Country Wedges	ij	31,50 €
Rib Eye Steak vom irischen Hochland-Rind (ca. 250 g) mit Pfeffersauce, Röstkartoffeln und Beilagensalat	aicj	27,50 €
Filetsteak vom Bayerischen Rind (ca. 200 g) mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Ofenkartoffeln	23g	29,00 €

Gesottenes vom Rind und Kalb

Tafelspitz vom Kalb mit Wurzelgemüse, frischem Kren und Petersilienkartoffeln	g	20,50 €
Zarter Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichsauce, Wirsinggemüse und Petersilienkartoffeln	ag	18,50 €

Unsere Hirschau-Spezialität ab 6 Personen auf Vorbestellung

Hochrippe am Knochen im Ganzen gebraten,
dazu Kräuterbutter, Ofenkartoffel
und ein kleiner Salat mit Balsamico-Dressing 159cgj
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.

Fisch und Vegetarisches

Gebratene Filets von Edelfischen und Riesengarnele
mit Safransauce auf rahmigem Blattspinat und Tagliatelle 5 adegil 22,50 €

„Hirschauer Fischsuppe“ mit Crevetten und Filets von Salz-
und Süßwasserfischen, dazu Knoblauchtost abfgi klein 9,00 €
groß 16,00 €

Kräuter-Gnocchi in Gorgonzolasauce mit
getrockneten Tomaten, Austernpilzen und Pinienkernen acghil 12,50 €

Fleischgerichte

Rottaler Bauernente mit Apfelblaukraut, Viertel Ente 15,50 €
Kartoffel- und Semmelknödel 25acgi Halbe Ente 21,50 €

Filetgulasch aus dem Wok, asiatisch gewürzt mit Chili,
Sprossen, Paprika und Duftreis 5fg 20,50 €

Wiener Schnitzel aus der Kalbs-Oberschale,
in Fassbutter gebraten mit kaltgerührten Preiselbeeren,
Kartoffel-Rucola-Salat oder Bratkartoffeln acg 21,50 €

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 €

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

Feine Schmankerl zur Adventszeit

Haferl Glühwein		4,00 €
Haferl Glühwein mit Schuß		4,50 €
Haferl Punsch (alkoholfrei)		4,00 €
Aufgeschäumte Kürbis-Ingwersuppe mit gerösteten Kernd'l	aghijl	5,50 €
Winterlicher Feldsalat mit Holunderdressing und gebratener Gansleber	abcij	12,00 €
Fasanenbrust mit Speck gebraten in Cognac-Pfeffer-Sauce auf Rosinenkraut und getrüffeltem Kartoffelschnee	25 agijl	23,00 €
Gegrillte Lammrippe mit Olivensauce dazu Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln	2 agij	20,80 €
Geschmortes Hirschgulasch in Wacholdersauce, mit Preiselbeer-Birne, Apfel-Blaukraut und Semmelknödel	agijl	18,50 €
Rosa gebratener Rücken von Bayrischen Reh und Hirsch mit Kräuterseitlingen, Mandelbroccoli und Kartoffelgratin	acgijl	26,00 €
Hirsch-Sauerbraten aus der Keule in Wacholder-Sauce mit Preiselbeer-Birne, Apfelblaukraut und Kräuterspätzle	2acg	19,90 €
Halbe Steirische Wildente mit Karamell-Kastanien, Speck-Rosenkohl und Preiselbeer-Knödel	25acgi	24,00 €
In Rotwein geschmortes Ochsenbackerl mit Karotten-Wirsinggemüse und Semmelknödel	2agij	17,50 €

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

Süße Köstlichkeiten zum Kombinieren

Die vier Elemente		Sorbets	
- Mousse au chocolat	cg	- Cassis	g
- Himbeer-Tiramisu	cg l	- Zitrone	ch
- Walnuss Eis		- Mango	
auf Aprikosen-Ragout	acgl	- Passionsfrucht	cg h
- Tonkabohnen Creme	cg	- Balsamico	l s
	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 €
aceghkl

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

Für unsere kleinen Gäste

Zum Aperitif

Kindercocktail (Orangensaft mit Grenadine) 3,80 €

Hauptspeise

Kleiner Schweinsbraten
mit Knödel und Sauce 1 2 3 5 a c g j 6,80 €

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

Knusprige Reiberdatschi mit Apfelmus 2 3 5 i l 4,00 €

Vier Fischstäbchen mit Pommes Frites d i 5,50 €

Kartoffelknödel mit Sauce 2 3 5 i l 2,00 €

Spätzle mit Sauce g 3,00 €

Dessert

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

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