

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

Kräuterfrischkäse 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 Norwegischer Fjordlachs mit Honig-Senfsauce, kleinem Salatbouquet 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	14,50 €
---	-------------------	---------

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

Rucola-Feldsalat mit Holunderdressing und gebratenen Lammfilets	5 g l	13,80 €
--	-------	---------

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.

Fisch und Vegetarisches

Kross gebratenes Zanderfilet mit Crevetten-Safransauce auf rahmigem Blattspinat und Tagliatelle	5 ad egil	20,80 €
„Hirschauer Fischsuppe“ mit Crevetten und Filets von Salz- und Süßwasserfischen, dazu Knoblauchtost	ab fgi klein	9,00 €
	groß	16,00 €
Gefüllter Tortilla Wrap mit Gemüse, Austernpilzen und getrockneten Tomaten in Gorgonzolasauce	ac ghil	12,50 €

Fleischgerichte

Rottaler Bauernente mit Apfelblaukraut, Kartoffel- und Semmelknödel	25 ac gi	Viertel Ente	15,50 €
		Halbe Ente	21,50 €
Filetgulasch aus dem Wok, asiatisch gewürzt mit Chili, Sprossen, Paprika und Duftreis	5 fg	20,50 €	
Wiener Schnitzel aus der Kalbs-Oberschale, in Fassbutter gebraten mit kaltgerührten Preiselbeeren, Kartoffel-Rucola-Salat oder Bratkartoffeln	ac g	21,50 €	
Edel-Burger vom Rinderfilet auf geröstetem Ciabatta mit Rucola, gegrilltem Speck, Bergkäse und würzigen Country Wedges	3 ac dj fkl	16,90 €	
Ofenfrischer, knuspriger Schweinsbraten mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und lauwarmem Speck-Krautsalat	1 2 3 5 ac gj	12,80 €	

Unsere Sonntag-Mittag-Spezialität

Kalbshaxe mit frischem Rosmarin, im Ganzen gebraten,
dazu Butterspätzle und ein kleiner Salat 5 ac gj 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 Winterzeit

Haferl Glühwein		4,00 €
Haferl Glühwein mit Schuß		4,50 €
Haferl Punsch (alkoholfrei)		4,00 €
Bayrische Kartoffelsuppe mit Speck-Krusteln	aghijl	5,50 €
Marinierte Avocado mit Oliven und Tomate, dazu geräucherter Heilbutt	26adgi	12,50 €
Vitello Tonnato - dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce, Sardellenfilets und Kapern	25cdgjl	12,50 €
Lammripperl vom Lavasteingrill mit Olivensauce, auf Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln	6agij	21,00 €
Rosa gebratene Medaillons vom Hirschrücken mit Preiselbeersauce Speck-Rosenkohl und Kartoffelgratin	2acgijl	26,00 €
Wildschweinkeule in Wacholder-Sauce geschmort mit Preiselbeeren, Apfelblaukraut und Kräuterspätzle	acg	19,90 €

Unser Fisch zur Fastenzeit

Variation von Räucherfischen mit Reiberdatschi, Kaviar-Wachtelei und kleinem Salatbouquet	2adgi	12,20 €
Filets vom Loup de mer mit Safransauce auf geschmortem Senfkohl (Pak choi) und Basmatireis	adgi	21,00 €
„Skrei“ der Winterkabeljau mit Kräutern, Kapern und Grilltomate gebraten, serviert mit Petersilienkartoffeln und kleinem Salat	15adgil	20,50 €
Lauwarmer Glasnudelsalat mit grünem Thaispargel und gebackenen Riesengarnelen in Tempurateig	adhik	19,50 €

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		Sorbetes	
- Mousse au chocolat	c g	- Cassis	
- Weißbier-Tiramisu	a c g l	- Zitrone	g
- Panna cotta	c g	- Mango	
- warmer Zwetschgenknödel	a c g	- Passionsfrucht	c g h
		- 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 €
a c e g h k l

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.