

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

Gegrillte Filets vom Loup de Mer mit Romanesco-Gemüse und Kartoffelgratin	5 adegil	22,50 €
Frische Seezunge, im Ganzen gebraten, mit Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln und kleinem Herbstsalat	acghil	27,50 €
Kräuter-Gnocchi in Gorgonzolasauce mit getrockneten Tomaten, Oliven und Pinienkernen	acghil	11,80 €

Fleischgerichte

Rottaler Bauernente mit Apfelblaukraut, Kartoffel- und Semmelknödel	25acgi	Viertel Ente 15,50 € Halbe Ente 21,50 €
Filetgulasch aus dem Wok, asiatisch gewürzt mit Chili, Sprossen, Paprika und Duftreis	5fg	20,50 €
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	21,50 €
Edel-Burger vom Rinderfilet auf geröstetem Ciabatta mit Rucola, gegrilltem Speck, Bergkäse und würzigen Country Wedges	3acdjfkl	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.

Herbstschmankerl

Aufgeschäumte Pfifferling-Rahmsuppe mit Kräutercroutons agijl 5,50 €

Kürbissuppe mit steirischem Kernöl und gerösteten Kernen gh 5,50 €

Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuter-Senfkruste
(dünn aufgeschnitten und kalt serviert), mit Sauce Remoulade,
marinierten Pfifferlingen und Röstkartoffeln 28acgj 13,50 €

Pfifferlinge leicht mit Knoblauch abgeschmeckt, kleine Portion 11,50 €
in Petersilien-Rahmsauce mit Semmelknödel 5acgil große Portion 17,50 €

Sauerbraten im Ofen geschmort
mit hausgemachten Butterspätzle und Wirsinggemüse 2acg 18,00 €

Geschmortes Wildschweingulasch in Wacholdersauce, dazu
gebratene Pilze, Apfel-Blaukraut und Semmelknödel agijl 17,90 €

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	cg	- Cassis	g
- Weißbier Tiramisu	cg	- Zitrone	ch
- Walnuss Eis		- Mango	
auf Aprikosen-Ragout	acgl	- Passionsfrucht	cgh
- 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 €
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.