

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 Norwegischer Fjordlachs mit Honig-Senfsauce, kleinem Salatbouquet und Reiberdatschi	2 5 c d g j l	13,50 €
Bunter Frühlingssalat mit Sprossen, Kirschtomaten und gegrilltem Ziegenkäse in Balsamico-Senfmarinade	1 a g i	11,50 €
Büffel-Mozzarella und Tomate mit Basilikum, Olivenöl Balsamico-Essig und frischem Brot	2 a c f g l	12,00 €
Tafelspitzsülze vom Rind mit Kürbiskernöl, Feldsalat und Röstkartoffeln	5 j c	13,50 €
Vitello Tonnato - dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce, Sardellenfilets und Kapern	2 5 c d g j l	12,50 €

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.

Fisch und Vegetarisches

Kross gebratenes Zanderfilet mit Safransauce auf Zuckerschoten-
Sprossengemüse und Tagliatelle 5 ad egil 20,80 €

Filets von Süß- und Salzwasserfischen mit Riesengarnele in
Weißweinsauce dazu Blattspinat und Basmatireis ad gijfl 21,00 €

Tagliatelle mit buntem Gemüse, Spargelstückerl,
und Parmesan in Bärlauchsauce agl 13,00 €

Fleischgerichte

Rottaler Bauernente mit Apfelblaukraut, Viertel Ente 15,50 €
Kartoffel- und Semmelknödel 25 ac gi 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 djfkl 16,90 €

Ofenfrischer, knuspriger Schweinsbraten mit Dunkelbiersoße,
Kartoffelknödel und lauwarmem Speck-Krautsalat 1235 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.

Frühlingsschmankerl

Bärlauch-Rahmsuppe mit Brezncroûtons	abijl	5,70 €
Frühlings-Kräutersalat mit Radieserl in Joghurtdressing, dazu gebratene Rinderlendenstreifen und Parmesan	acgijl	15,00 €
Lammrippe vom Lavasteingrill mit Olivensauce, auf Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln	6agij	21,00 €
Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinsauce, dazu Pfefferbohnen und Kartoffelgratin	acgijl	18,80 €
Medaillons vom Schweinsfilet im Speckmantel gebraten dazu Mandelbroccoli und Tagliatelle	aghij	20,50 €

Frischer Schrobenauser Spargel

Aufgeschäumte Spargelsuppe mit gebräunten Mandeln	aghl	5,70 €
Schrobenauser Spargel mit Butter oder Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	cgl	19,80 €
Dazu empfehlen wir:		
Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb	acg	9,00 €
Kleines Filetsteak vom Rind	g	13,00 €
Wacholderschinken	234	6,50 €
Italienischer Landschinken	2	6,50 €
Gebeizter und geräucherter Lachs	2dj	9,00 €
Spargelstangen im Kräutercrêpes mit Sauce Hollandaise und gebratenem Zanderfilet	acd g	26,00 €

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:

Petersilien- oder Röstkartoffeln, g

Steirer Kren 5l

Als zweite Beilage empfehlen wir:

Rahmspinat g 3,50 €

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.

Süße Köstlichkeiten zum Kombinieren

Die vier Elemente		Sorbetes	
- Mousse au chocolat	c g	- Cassis	l
- Rhabarber-Tiramisu	a c g l	- Zitrone	g
- Panna Cotta	c g	- Mango	
- Crème Brûlée	a c g	- Passionsfrucht	c g h
		- Rhabarber	l
je Glas 2,80 €		je Glas 2,80 €	

2 Kugeln Vollmilch-Joghurteis mit hausgemachtem Rhabarberkompott, 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.