

## 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 Obazda 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	acdg	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	12,50 €
---	---------	---------

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

Blattsalate vom Markt mit Rucola, Nektarine, Avocado und gebratenem Ziegenkäse in Joghurt-Kräuter dressing	ag j l	12,80 €
--	--------	---------

## Suppe

Münchner Festtagssuppe mit dreierlei Einlagen	a c i g	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

## 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

Gebratene Filets vom Allgäuer Bachsaibling mit Rieslingsauce auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln	adgi	20,50 €
Garnelenspieß und gegrillte Maiskolben mit Kapern-Limettenbutter auf Pfifferling-Kartoffelpüree	adgijl	22,00 €
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 €

## Die ersten Pfifferlinge sind da

Aufgeschäumte Pfifferling-Rahmsuppe mit Kräutercroutons agjl 5,50 €

Roastbeef in der Kräuter-Senfkruste, rosa gebraten, mit Sauce  
Remoulade, marinierten Pfifferlingen und Röstkartoffeln 28 acgj 13,50 €

Frische Salate vom Markt mit Sprossen,  
Kirschtomaten und gebratenen Pfifferlingen 2acgl 10,80 €

Pfifferlinge leicht mit Knoblauch abgeschmeckt, kleine Portion 9,00 €  
in Petersilien-Rahmsauce mit Semmelknödel 5acgil große Portion 17,50 €

Gegrillte Medaillons vom Schweinsfilet mit Rahmpfifferlingen,  
breiten Nudeln und konfierten Kirschtomaten 5acgil 22,00 €

Gebratene Pfifferlinge mit Speck, Zwiebel und Ei  
auf geröstetem Hausbrot, dazu ein Salatbouquet 2acgj 18,00 €

Schollenfilets vom Grill auf Zucchini-Pfifferlingg'rösti  
mit Oliven und Kartoffeln 5adg 19,50 €

## Süße Köstlichkeiten zum Kombinieren

Die vier Elemente	Sorbets
- Mousse au chocolat cg	- Cassis
- Weißes Schokomousse mit Aprikosenspiegel cgl	- Zitrone ch
- Walnuß Eis acg	- Mango
auf Nektarinenragout agl	- Passionsfrucht g
- Limettencreme mit Erdbeeren lgc	
je Glas 2,80 €	je Glas 2,80 €

„Erdbeer-Eisbecher“ mit frischen Erdbeeren, 2 Kugeln Erdbeereis und Sahne	g	7,50 €
„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

# 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 €