

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

Trüffelrischkäse und würziger Obazder mit knusprigem Kerndlbrot	2acghijk	3,80 €
--	----------	--------

Vorspeisen

Kleiner Salat der Saison mit Balsamico-Senfdressing	1 5 9 cj	4,80 €
Hausgebeizter Norwegischer Fjordlachs mit Honig-Senfsauce, kleinem Feldsalat und Reiberdatschi	2 5 cdgjl	13,50 €
Angemachtes Tatar vom Bayerischen Rindsfilet (ca. 100 g), mit Schalotten, Kapern, Senf und Kräutern, dazu geröstetes Malzbrot	3 4 aghijkl	14,50 €
Tafelspitzsülze vom Rind mit marinierten Schwammerln, Feldsalat und Röstkartoffeln	5 jc	13,50 €
Variation vom Kürbis mit geräucherter Entenbrust und Rucola	2 8 h	12,50 €
Roastbeef klassisch mit Sauce Tatar, Röstkartoffeln und Salat	c gj	14,50 €

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

Zander auf Rahmsauerkraut mit geschmortem Lauch, Chorizo und Thymiankartoffeln	2 dg	22,50 €
Frische Seezunge, im Ganzen gebraten, mit Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln und kleinem Salat	a c g h i l	27,50 €
Buntes Gemüse und Sprossen in Kokos-Thaicurry, dazu Jasminreis (vegan)	k	13,80 €

Fleischgerichte

Rottaler Bauernente mit Apfelblaukraut, Kartoffel- und Semmelknödel	2 5 a c g i	Viertel Ente 15,50 € Halbe Ente 21,50 €
Filetgulasch aus dem Wok, asiatisch gewürzt mit Chili, Sprossen, Paprika und Duftreis	5 f g	21,50 €
Wiener Schnitzel aus der Kalbs-Oberschale, in Fassbutter gebraten mit kaltgerührten Preiselbeeren, Kartoffel-Rucola-Salat oder Bratkartoffeln	a c g	21,50 €
Ofenfrischer, knuspriger Schweinsbraten mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und lauwarmem Speck-Krautsalat	1 2 3 5 a c g j	12,80 €
Edel-Burger vom Rinderfilet auf geröstetem Ciabatta mit Rucola, gegrilltem Speck, Bergkäse und würzigen Country Wedges	3 a c d j f k l	18,50 €

Unsere Sonntag-Mittag-Spezialität

Kalbshaxe mit frischem Rosmarin, im Ganzen gebraten,
dazu Butterspätzle und ein kleiner Salat 5 a c g j 15,90 €

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

Herbstzeit ist Wildzeit

Kürbissuppe mit steirischem Kernöl und gerösteten Kernen gh 6,00 €

Schwammerl der Saison, leicht mit Knoblauch abgeschmeckt,
in Petersilien-Rahmsoße mit Semmelknödel 5acgil kleine Portion 11,50 €
große Portion 17,50 €

Frischling-Wildschweinkeule in Rotwein geschmort mit Preiselbeeren,
Bayrisch Kraut und Breznknödel agil 20,50 €

Geschmortes Hirschgulasch mit gebratenen Schwammerln,
Apfelblaukraut und Spätzle agijl 19,50 €

Hirschrücken von heimischer Jagd mit sautierten Kräuterseitlingen,
Speckrosenkohl und Schupfnudeln 25,50 €

Rosa gebratener Rehrücken mit gebratenen Schwammerln,
Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin acgijl 29,50 €

Wildpflanzlerl mit Preiselbeerrahmsoße,
dazu Kartoffel-Senfpüree und Blattsalate 68achi 16,50 €

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	aícj	27,50 €
Filetsteak vom Bayerischen Rind (ca. 200 g) mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Ofenkartoffeln	23g	29,00 €

Gesottenes vom Rind und Kalb

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

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.

Süße Köstlichkeiten zum Kombinieren

Die vier Elemente	Sorbetes
- Mousse au chocolat cg	- Cassis l
- Himbeer Tiramisu ac	- Zitrone g
- Rote Grütze c	- Mango
- Tonkabohnen Creme acg	- Passionsfrucht cgh
je Glas 2,80 €	je Glas 2,80 €

Nikolausbratapfel mit Rosinen-Marzipanfüllung,
 Glühweinsoße und Zimt-Pflaumeneis gh 8,00 €

2 Kugeln Walnusseis mit hausgemachtem Zwetschgenröster,
 Minze und Sahne g 7,50 €

„Hirsch-Coupe“ Vanille-Eis mit schmelzender Schokolade g 7,50 €

Eis-Kaffee 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.