

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 cd 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 marinierten Pfifferlingen, 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.

Fisch und Vegetarisches

Gegrillte Filets von der Dorade Royal mit Safransauce, auf Kartoffel-Ratatouille-Gemüse	bdgijl	22,50 €
Frische Seezunge, im Ganzen gebraten, mit Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln und kleinem Salat	acghil	27,50 €
Kräuter-Gnocchi in Gorgonzola-Sauce mit getrockneten Tomaten, Oliven und Pinienkernen	acghil	13,80 €

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	21,50 €
Wiener Schnitzel aus der Kalbs-Oberschale, in Fassbutter gebraten mit kaltgerührten Preiselbeeren, Kartoffel-Rucola-Salat oder Bratkartoffeln	acg	21,50 €
Ofenfrischer, knuspriger Schweinsbraten mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und lauwarmem Speck-Krautsalat	1235acgj	12,80 €
Edel-Burger vom Rinderfilet auf geröstetem Ciabatta mit Rucola, gegrilltem Speck, Bergkäse und würzigen Country Wedges	3acdjkfl	18,50 €

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.

Herbstzeit ist Wildzeit

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

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

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

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

Medaillons vom Hirschrücken mit Herbsttrompeten,
Brokkoli und Kräutergnocchi acgijl 24,50 €

Rosa gebratener Rücken vom Bayerischen Reh mit Pfifferlingen,
Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin acgijl 28,50 €

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	aicj	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 €	

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.