

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

Radieserl- und Kräuterfrischkäse 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 €
Original Büffel-Mozzarella und Tomate mit Basilikum, Olivenöl, Balsamico-Essig und frischem Brot	2 a c f g l	12,00 €
Tafelspitzsülze vom Rind mit marinierten Pfifferlingen, 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

Gegrillter Fischteller mit Garnele, Filets von Salz- und Süßwasserfischen auf Oliven-Rucolasalat in Zitronen-Vinaigrette, dazu Rosmarinkartoffeln 6 ab d g i l 22,50 €

Tagliatelle mit Antipasti Gemüse, getrockneten Tomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum a c g i l 13,80 €

Fleischgerichte

Rottaler Bauernente mit Apfelblaukraut, Kartoffel- und Semmelknödel 2 5 a c g i 15,50 €
Viertel Ente 21,50 €
Halbe Ente

Wiener Schnitzel aus der Kalbs-Oberschale, in Fassbutter gebraten mit kaltgerührten Preiselbeeren, Kartoffel-Rucola-Salat oder Bratkartoffeln a c g 21,50 €

Edel-Burger vom Rinderfilet auf geröstetem Ciabatta mit Rucola, gegrilltem Speck, Bergkäse und würzigen Country Wedges 3 a c d j f k l 17,50 €

Ofenfrischer, knuspriger Schweinsbraten mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und lauwarmem Speck-Krautsalat 1 2 3 5 a c g j 12,80 €

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.

Sommerschmankerl

„Gazpacho Andaluz“ kalte spanische Gemüsesuppe mit Crouton	a g	5,50 €
Aufgeschäumte Pfifferling-Rahmsuppe mit Kräutercroutons	a g i j l	5,70 €
Frische Salate vom Markt mit Sprossen, Kirschtomaten und gebratenen Pfifferlingen	2 a c g l	12,50 €
Roastbeef in der Kräuter-Senfkruste rosa gebraten, mit Sauce Remoulade, marinierten Pfifferlingen und Röstkartoffeln	2 8 a c g j	13,50 €
„Caesar Salat“ knackiger Romanasalat mit Sprossen, Croutons und Parmesan in Caesardressing	a c d f g l	9,50 €
mit gebratener Hühnerbrust	a c d f g l	12,50 €
oder 3 Stück gebratene Riesengarnelen	a b c d f g l	15,50 €
Salat „Surf und Turf“- Frische Marktsalate mit Kirschtomaten, 2 Stück gebratene Riesengarnelen und gegrillten Lammfilets	2 a c g l	19,80 €
Geschnetzeltetes vom Rinds- und Schweinsfilet in Pfifferlingsauce dazu Broccoli und breite Nudeln	a c g h l	22,50 €
Rehkeule geschmort in Rotwein mit Preiselbeeren, Pfifferlingen Blaukraut und Serviettenknödel	a c g i j l	19,50 €
Pfifferlinge leicht mit Knoblauch abgeschmeckt in Petersilien-Rahmsauce mit Semmelknödel	5 a c g i l	
	kleine Portion	10,80 €
	große Portion	17,50 €
Gebratene Pfifferlinge mit Speck, Zwiebel und Ei auf geröstetem Hausbrot mit kleinem Salatbouquet	2 a c g i j	18,00 €

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

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		Sorbets	
- Mousse au chocolat	cg	- Cassis	l
- Aprikosen - Tiramisu	acgl	- Zitrone	g
- Erdbeer Panna Cotta	cg	- Mango	
- Crème Brûlée	acg	- Passionsfrucht	cgh
je Glas 2,80 €		je Glas 2,80 €	

„Erdbeerbecher“ 2 Kugeln Vanilleeis mit
frischen Erdbeeren, Minze 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

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.