

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 Obazder mit knusprigem Kerndlbrot	acghijk	3,50 €
---	---------	--------

Vorspeisen

Kleiner Salat der Saison mit Balsamico-Senfmarinade	1 5 9 cj	4,80 €
---	----------	--------

Vitello Tonnato - dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce, Sardellenfilets und Kapern	2 5 cdgjl	12,50 €
---	-----------	---------

Tafelspitzsülze vom Rind mit Kürbiskernöl, Feldsalat und Röstkartoffeln	5 gjc	13,50 €
--	-------	---------

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

Herbstliche Blattsalate mit gerösteten Kürbiskernen und gegrilltem Ziegenkäse in Joghurt-Kräuter Dressing	agijkl	12,00 €
--	--------	---------

Suppe

Münchner Festtagssuppe mit dreierlei Einlagen	acig	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

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 5 l

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.

Fisch und Vegetarisches

Gegrillter Fischteller mit Garnele, Filets von Salz- und Süßwasserfischen auf Oliven-Rucolasalat in Zitronen-Vinaigrette, dazu Rosmarinkartoffeln 6 abdgil 21,50 €

Tagliatelle mit Antipasti Gemüse, getrockneten Tomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum a cgil 12,80 €

Fleischgerichte

Rottaler Bauernente mit Apfelblaukraut, Kartoffel- und Semmelknödel 2 5 a c g i

	Viertel Ente	15,50 €
	Halbe Ente	20,50 €

Filetgulasch aus dem Wok, asiatisch gewürzt mit Chili, Sprossen, Paprika und Duftreis 5 f g 19,90 €

Rosa gebratener Rücken vom Bayrischen Reh mit Pfifferlingen, Mandelbroccoli und Kartoffelgratin a c g i j l 26,00 €

Wiener Schnitzel aus der Kalbs-Oberschale, in Fassbutter gebraten mit kaltgerührten Preiselbeeren, Kartoffel-Rucola-Salat oder Bratkartoffeln a c g 20,50 €

Edel-Burger vom Rinderfilet auf geröstetem Ciabatta mit Rucola, gegrilltem Speck, Bergkäse und würzigen Country Wedges 3 a c d j f k l 16,90 €

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.

Herbstschmankerl

Aufgeschäumte Pfifferling-Rahmsuppe mit Kräutercroutons agijl 5,50 €

Kürbissuppe mit steirischem Kernöl und gerösteten Kernen gh 5,50 €

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

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

Sauerbraten im Ofen geschmort
mit hausgemachten Butterspätzle und Wirsinggemüse 2acg 18,00 €

Geschmortes Wildschweingulasch in Wacholdersauce, dazu
gebratene Pilze, Apfel-Blaukraut und Semmelknödel agijl 17,90 €

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	g
- Weißbier Tiramisu	cg	- Zitrone	ch
- Walnuss Eis		- Mango	
auf Nektarinenragout	acgl	- Passionsfrucht	cgh
- Cocos Panna cotta	c	- Balsamico	15
	je Glas 2,80 €		je Glas 2,80 €

2 Kugeln Walnusseis mit hausgemachtem Zwetschgenröster, 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 €
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 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 €

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