

## 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

Radieserlfrischkäse und würziger Obazder 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 Lachs mit Honig-Senfsauce, kleinem Feldsalat und Reiberdatschi	2 5 c d 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	13,50 €
Tafelspitzsülze vom Rind mit Kürbiskernöl, 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.

## 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

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

### 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.

## Fisch und Vegetarisches

Gegrillte Filets vom Loup de Mer mit Romanesco-Gemüse  
und Kartoffelgratin 5 adegil 22,50 €

Frische Seezunge, im Ganzen gebraten, mit Zitronenbutter,  
Petersilienkartoffeln und kleinem Herbstsalat acghil 27,50 €

Kräuter-Gnocchi in Gorgonzolasauce mit getrockneten Tomaten,  
Oliven und Pinienkernen acghil 11,80 €

## Fleischgerichte

Rottaler Bauernente mit Apfelblaukraut, Viertel Ente 15,50 €  
Kartoffel- und Semmelknödel 25acgi Halbe Ente 21,50 €

Filetgulasch aus dem Wok, asiatisch gewürzt mit Chili,  
Sprossen, Paprika und Duftreis 5fg 20,50 €

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 21,50 €

Edel-Burger vom Rinderfilet auf geröstetem Ciabatta  
mit Rucola, gegrilltem Speck, Bergkäse und  
würzigen Country Wedges 3acdjfkl 16,90 €

## 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

Aufgeschäumte Kürbis-Ingwersuppe mit gerösteten Kernen gh 5,50 €

Wilder Vorspeisenteller mit Reh-Salami, Hirsch- und Wildschwein-Schinken, Gams-Knacker, dazu Preiselbeer-Kren und Feldsalat mit eingelegtem Kürbis 10gbac 13,00 €

Pfifferlinge leicht mit Knoblauch abgeschmeckt, kleine Portion 11,50 €  
in Petersilien-Rahmsauce mit Semmelknödel 5acgil große Portion 17,00 €

Fasanenbrust mit Speck gebraten in Cognac-Pfeffer-Sauce auf Rosinenkraut und getrüffeltem Kartoffelschnee 25agijl 23,00 €

Geschmortes Wildschweingulasch in Wacholdersauce, mit Preiselbeer-Birne, Apfel-Blaukraut und Semmelknödel agijl 18,50 €

Medaillon vom Hirschrücken in Wildrahm-Sauce, dazu Kürbis-Gemüse und Kartoffel-Gnocchi acgijl 22,50 €

Hirsch-Sauerbraten aus der Keule in Wacholder-Sauce mit Preiselbeer-Birne, Apfelblaukraut und Semmelknödel 2acg 19,90 €

Halbe Steirische Wildente mit Karamell-Kastanien, Speck-Rosenkohl und Preiselbeer-Knödel 25acgi 26,00 €

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		Sorbetes	
- Mousse au chocolat	c g	- Cassis	g
- Himbeer-Tiramisu	c g l	- Zitrone	ch
- Walnuss Eis		- Mango	
auf Aprikosen-Ragout	a c g l	- Passionsfrucht	c g h
- Tonkabohnen Creme	c g	- Balsamico	l s
	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 €  
a c e g h k l

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.