

Speisekarte Hirsch & Jägerstüberl

Öffnungszeiten

Montag ab 18:00 Uhr

Dienstag Ruhetag

Mittwoch ab 18:00 Uhr

Donnerstag bis Sonntag von 12:00-14:00 / 18:00-21:30 Uhr

Business-Lunch Empfehlung an Wochentagen von 12:00 bis 14:00

**2 Gang Menü nach Wahl der Küche
incl. Tafelwasser und Espresso**

p.P.29,90

Als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren wir eine EC Karte

Salate & Suppe

Kleiner marktfrischer Beilagensalat ,
Salatgurke, Kirschtomate, Radieserl, Croutons, Hausdressing **5,9**

Strauchtomatensalat
süß-saure Vinaigrette, rote Zwiebelstreifen **6,9**

Großer marktfrischer Blattsalat
mit gebratener Hähnchenbrust **17,9**
mit gebratenen Streifen vom Rinderrücken **19,9**

Feldsalat in Sherry-Vinaigrette
krosser Speck, gebratene Champignons **12,9**

Tafelspitzbrühe
Grießnockerl, Wurzelgemüse, Petersilie **6,9**

Vorspeisen & Kleines für Zwischendurch

Home made Frühlingsrolle
mit Sweet Chilisauce, Wakamesalat **9,8**

Tellerfleisch vom Rind
dünn aufgeschnittener Tafelspitz, süß-saure Vinaigrette
frischer Kren **10,9**

Ravioli mit Entenfleisch gefüllt
gebratene Birnenspalten, rote Zwiebelmarmelade **14,9**

Vitello Tonato
rosa Kalbsrückenscheiben, Thunfischsauce, Salzkapern **14,9**

Klassisch angemachtes Tatar vom heimischen Weiderind
mit geröstetem Bauernbrot **100 g / 18**
200 g / 36

Vegetarische Gerichte

Thailändisches Curry

knackiges Gemüse, Basmatireis	17,9
Auf Wunsch mit gebratener Hähnchenbrust	24,9
oder vier gebratenen Riesengarnelen	28,9

Gnocchis mit Kürbisfüllung

auf Tomatenragout, Kräuterveloute, Kürbiskernöl	14,9
---	-------------

Fisch

Backfisch

Remouladensauce, Pommes Frites, Zitrone	19,9
---	-------------

Heimisches Saiblingsfilet gebraten

Petersilienkartoffeln, junger Blattspinat, Rieslingsauce	24,9
--	-------------

Fleisch

Krustenbraten vom heimischen Schweinebauch mit röscher Kruste

Sauerkraut, Semmelknödeln, dunkle Biersauce **19,9**

Roastbeef rosa gebraten , kalt aufgeschnitten

Remouladensauce, Zwiebel-Bratkartoffeln, grüne Bohnen **23,9**

Geschnetzeltes von der Poulardenbrust

Sherry-Cremesauce, Champignons, Basmatireis **20,9**

Gesottener Tafelspitz vom Rind

Meerrettichsauce, junger Blattspinat, Kartoffelgratin **22,9**

Schnitzel nach Wiener Art vom heimischen Strohschweinrücken

Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone **21,9**

oder

Champignonrahmschnitzel 24,9

Süßes

Hausgemachtes Eis & Sorbet

nach Tagesangebot / Kugel
mit Wodka Aufguß

4,9

7,9

Affogato

Vanillerahmeis mit Espresso-Aufguß

6,9

Marillenkñodel warm serviert

Zimt-Zucker-Brösel, Vanillesauce

7,9

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

abgezogene Kirschen

10
