

# Speisekarte

## Hirsch & Jägerstüber`l

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

Alle Gerichte können Sie auch zur Abholung oder Mitnahme bestellen !  
Als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren wir eine EC Karte!



## Vorspeisen / Salate

### Lauwarmer Ziegenkäse leicht karamellisiert

Cous Cous Salat / eingelegte Kirschen / Nüsse

10,9

\*\*\*

### Süß-sauer mariniertes Tellerfleisch vom Tafelspitz

Radieserl-Vinaigrette / rote Zwiebeljulienne / frischer Kren

11,9

\*\*\*

### Matjesfilet

Apfelstreifen / Zwiebelstreifen / Cocktailsauce / kleine Kartoffel

13,9

\*\*\*

### Vitello Tonato

rosa Kalbsrückenscheiben / Thunfischsauce / Kapernapfel

16,9

\*\*\*

### Salat von frisch aufgeschnittener Strauchtomate

Essig-Öl Vinaigrette / rote Zwiebelstreifen

6,9

\*\*\*

### Kleiner marktfrischer Blattsalat ,

Salatgurke / Kirschtomate / Radieserl / Croutons / Hausdressing

7,9

\*\*\*

### Kleiner Ceasar Salad klassisch zubereitet

Romanasalatherzen / Parmesandressing / Croutons

9

## Suppe / Pasta / Vegetarisch

### Grießnockerlsuppe

Gemüseeinlage / Petersilie

\*\*\*

7,5

### Pfifferlinge a la Creme

Semmelknödel / Parmesan

\*\*\*

kl 10,9 / gr.19,9

### Tagliolini mit gebratenen Pfifferlingen

gehobelter Parmesan

\*\*\*

kl. 13,9 / gr. 25

### Ravioli „ Monte Veronese „

Nudelteigtaschen mit Ricotta Füllung / braune Salbeibutter kl 11,9 / gr 20,9

\*\*\*

### Tagliolini in cremiger Trüffelsauce

frisch gehobelter schwarzer Sommertrüffel

\*\*\*

kl.16,9 / gr.30

### Home made Frühlingsrolle

Wakamesalat / Daikonrettich / eingelegter Ingwer / Sweet Chilisauce

15,9

Auf Wunsch mit gebackener Garnele & Yakitorispieß

23,9

## Hauptgerichte Salat / Fisch / Fleisch

### **Großer marktfrischer Blattsalat / Balsamicodressing**

gebratene tranchierte Barbarie Entenbrust **24,9**  
\*\*\*

### **Fangfrische Forelle aus der Fischzucht Kreuth**

Müllerin Art gebraten / Salzkartoffeln / kl. Salatschüssel /  
Zitrone / zerlassene Butter **25,9**  
\*\*\*

### **Kälberne Fleischpflanzerl**

warmer Kartoffel-Radieserlsalat / Kalbsjus **kl 12,9 / gr.22,9**  
\*\*\*

### **Grillfleisch**

Zwiebel-Bratkartoffeln / Krautsalat / Kräuterbutter **19,9**  
\*\*\*

### **Backhend´l im Knuspermantel**

warmer Kartoffel-Radieserlsalat-Salat / Preiselbeeren / Zitrone **23,9**  
\*\*\*

### **Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

Priselbeeren / Zitrone / warmer Kartoffel-Radieserl-Salat **28,9**  
\*\*\*

### **Gesottener Tafelspitz vom Rind**

Meerrettichsauce / junges Gemüse/ Salzkartoffeln / frischer Kren **26,9**

## Süßes & Käse

### **Hausgemachtes Eis & Sorbet**

|                   |       |     |
|-------------------|-------|-----|
| nach Tagesangebot | Kugel | 4,9 |
| mit Wodka Aufguß  |       | 8,9 |
| ***               |       |     |

### **Affogato**

|                                  |  |     |
|----------------------------------|--|-----|
| Vanillerahmeis / Espresso-Aufguß |  | 7,9 |
| ***                              |  |     |

Unsere Dessert`s werden warm serviert und benötigen ca 15 Min Zubereitungszeit

### **Apfelstrudel**

|                              |  |     |
|------------------------------|--|-----|
| Vanillerahmeis / Schlagsahne |  | 8,9 |
| ***                          |  |     |

### **Marillenknoedel**

|                                |  |     |
|--------------------------------|--|-----|
| Vanillesauce / Aprikosenröster |  | 8,9 |
| ***                            |  |     |

### **Kaiserschmarrn leicht karamellisiert für 2 Personen**

|   |  |      |
|---|--|------|
| Rum-Rosinen / Zwetschgenröster / Apfelmus |  | 16,9 |
| ***                                       |  |      |

### **Alpenländliche Käseauswahl**

|                           |  |    |
|---------------------------|--|----|
| Feigensenf / Mangochutney |  | 10 |
|---------------------------|--|----|