

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 ^ ***	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 ***	7,9
Kleiner marktfrischer Blattsalat , Salatgurke / Kirschtomate / Radieserl / Croutons / Hausdressing ***	7,9
Kleiner Ceasar Salad klassisch zubereitet Romanasalatherzen / Parmesandressing / Croutons	9

Suppe / Pasta / Vegetarisch

Grießnockerlsuppe

Tafelspitzbrühe, Grießnockerl

8,5

Pfifferlinge a la Creme

Semmelknödel / Parmesan

kl 10,9 / gr.19,9

Tagliolini in cremiger Trüffelsauce

frisch gehobelter schwarzer Sommertrüffel

kl.16,9 / gr.30

Home made Frühlingsrolle

Wakamesalat / Daikonrettich / eingelegter Ingwer / Sweet Chilisauce

17,9

Auf Wunsch mit gebackener Garnele & Yakitorispieß

23,9

Hauptgerichte Salat / Fisch / Fleisch

Großer marktfrischer Blattsalat / Balsamicodressing
gebratene tranchierte Landhendbrust **23,9**

Doradenfilet gebraten
Gartengemüse / Rosmarinkartoffeln / Weißweinsauce **26,9**

Hausgemachte Currywurst
Knusprige Fritten / Mangochuntney **16,9**

Backhend´l im Knuspermantel
warmer Kartoffel-Radieserlsalat-Salat / Preiselbeeren / Zitrone **23,9**

Schnitzel nach Wiener Art vom heimischen Landschwein
Prelselbeeren / Zitrone / warmer Kartoffel-Radieserl-Salat **24,9**

Spare Ribs mit Honig und Rosmarin lackiert
Knusprige Fritten / Barbequesauce / Krautsalat **25,9**

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

Marillenknödel

Vanillesauce / Aprikosenröster		8,9

Kaiserschmarrn leicht karamellisiert für 2 Personen

Zwetschgenröster / Apfelmus		16,9

Alpenländliche Käseauswahl

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