

• VORSPEISEN •

BUNTE SALATVARIATION | 5.6

Blattsalat | Hirschadressing | Rohkostsalate | hausgemachter Kartoffelsalat | gekochtes Ei |

KNACKIGE BLATTSALATE | 4.9

Blattsalat | Himbeer-Senfdressing | eingelegter Kürbis | karamellisierte Nüsse | geröstete Kürbiskerne
optional mit Kürbiskernöl möglich +0.5
|vegan|

• HITS FOR KIDS •

(BIS 15 JAHRE)

KINDER WIENER | 7.7

Mini Wiener Schnitzel vom Schwein | Pommes Frites

NUGGETS | 7.7

Hühnernuggets | Pommes Frites

GEBACKENE CHAMPIGNONS | 6.8

mit hausgemachter Sauce Tartar
optional mit kleinem gemischtem Salat +4.6
als Hauptspeise + 3.5 **|vegetarisch|**

KLARE SUPPE MIT FLÄDLE ODER LEBER- ODER BRÄTSPÄTZLE | 4.6

BREGENZERWÄLDER KELLERBIERSUPPE | 5.6

Kellerbier | klare Suppe | Bergkäse | gebratener
Faxen Speck | Röstzwiebeln

KINDERMENÜ | 10.-

Kinderwiener oder Nuggets mit Pommes Frites |
kleiner Holundersaft gespritzt mit Wasser |
kleine Überraschung

KLARE SUPPE MIT BACKERBSEN | 4.0

BUTTERS PÄTZLE MIT SAUCE | 4.8

• HAUPTGANG •

HIRSCHAWIRTS BACKHENNELE | 17.0

Halbes paniertes Hennele (nicht ausgelöst) | Blattsalat | Käferbohnen | steirisches Kürbiskernöl

BAUERN CORDON BLEU | 18.2

Schnieders Bergkäse | Faxes geräucherter Bauchspeck | hausgemachter Kartoffelsalat | Preiselbeeren

HAUSSPIESS | 16.5

Marinierter Schweinerücken | Zwiebeldip nach Art des Hauses | Pommes frites
optional mit Käse überbacken + 1.0

SCHAUFEL VOLL KÄSEGLÜCK | 16.0

Kässpätzle mit eigener Käsemischung | hausgemachte Röstzwiebeln | Butterschmalz | gemischter Salat oder hausgemachtes Apfelmus
vegetarisch

ROSA GEBRATENER

ZWIEBELROSTBRATEN | 23.5

Entrecote | hausgemachte Röstzwiebeln | Rosmarinjus | Speckbohnen | Bratkartoffeln

WIENERSCHNITZEL VOM SCHWEIN | 15.4

Pommes frites | Preiselbeeren

• DESSERT •

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL | 4.5

mit Vanilleeis + 1.5 | mit Schlagsahne + 0.6

CREME BRÛLÉE | 7.5

von der Wälder Schokolade | Mangosorbet

Unser großes Anliegen ist nicht nur ein gutes Essen und einen zuvorkommendem Service zu bieten. Vielmehr möchten wir Euch auch eine unvergessliche und sorglose Zeit bei uns bereiten. Nichts ist wichtiger als Zeit mit seinen Liebsten zu verbringen und genießen zu können - um den passenden Rahmen kümmern wir uns sehr gerne.

All unsere Speisen werden mit Liebe zum Handwerk und zur Qualität für Euch ausgewählt, zubereitet und serviert. Sollte uns dennoch ein Fehler unterlaufen oder etwas nicht in Ordnung sein, so bitte ich Euch dies unseren Servicemitarbeiterinnen umgehend mitzuteilen, sodass wir direkt die Möglichkeit haben zu reagieren.

Wir möchten stetig wachsen und uns weiterentwickeln und dazu brauchen wir Eure Unterstützung und ehrlichen Worte. Falls Ihr Allergien oder Unverträglichkeiten habt, sprecht unsere Mitarbeiter_innen gerne an. Falls sie Euch nicht gleich eine passende Antwort geben können, bringen sie sie in Erfahrung.

Ich freue mich den Hirschen in die dritte Generation führen zu dürfen und hoffe, dass Ihr Euch in meinem Wohnzimmer genauso wohlfühlt, wie mein Team und ich.
Genießt die kleine Auszeit und fühlt euch wie zuhause.

Alles Liebe Eure Angelika

**FÜR GRÖßERE GRUPPEN ÖFFNEN WIR
AN WERKTAGEN AUCH AUSSERHALB
DER REGULÄREN ÖFFNUNGSZEITEN.**



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

FEIERN IM HIRSCHEN

