

Unser Gasthof zum Hirsch Menü

Feinste Natur a la carte

Dreierlei Snacks 5,-

~ ~ ~ ~ ~

Rote-Bete-Tatar

mit gebackenem Lebkuchen – Thunfisch,
Kräutersalat und Sauce Rouille

a la carte 14,-

~ ~ ~ ~ ~

Blaukrautsuppe mit Tartar vom Kalb, Apfel -Vanilleschaum
und Knuspertasche

a la carte 7,50

~ ~ ~ ~ ~

Seeteufel gebraten

mit Rieslingsauce auf Cima di Rapa

als Hauptgang mit Krapfen

a la carte 28,-

~ ~ ~ ~ ~

Sorbet mit Schuß

a la carte 6,-

~ ~ ~ ~ ~

Hirschrücken mit Orangenbrösel, an milder Schwarzer - Knoblauchsauce
auf Artischockenböden mit Krapfen

a la carte 31,-

~ ~ ~ ~ ~

Käseauswahl

oder

Birnenstrudel mit Gorgonzolaflocken

und Pistazieneisparfait 11,-

Als drei Gang Menü mit Gruß aus der Küche:

Vorspeise oder Suppe / Fisch oder Fleisch / Käse oder Dessert

39,00

oder vier Gang Menü mit Gruß aus der Küche:

Vorspeise / Suppe / Fisch oder Fleisch / Käse oder Dessert

48,00

Gasthof zum Hirsch Menü mit Gruß aus der Küche

59,00

Getränkeempfehlung zu diesem Menü pro Person:

Aperitif, 2 passende Gläser Wein (je 0,2 l)

und Espresso 20,00

Die Akteure in der Küche

Aleksandro Merko Lehrling, Springer

Tobias Prestele Vorspeise und Dessert

Jai Muth Beilagen

Chef Artur F. Renz

„Lass mi mache“

Fünf Gänge / fünf Sinne

Sich ganz darauf einlassen, welch ein großartiges Gefühl.

Schmecken, sehen, riechen, hören und fühlen Sie.

Das Menü ist ausschließlich für den gesamten Tisch bestimmt,
alle Gerichte basierend auf den Fang und den Produkten des Tages.

49,00

Unser vegetarisches Menü

Dreierlei Snacks

~~~~~

Indonesische Kürbissuppe  
mit Knuspertasche 7,50

~~~~~

Perlgrauen - Gemüselaiabchen
mit Schwarzwurzeln a la creme und Salat 16,-

~~~~~

Bratapfel – Maroni Cake mit Rum - Rosineneis 11,-

Menü 29,-

## Suppe und Vorspeisen

Bitte beachten Sie auch unsere Vorspeisen und die Suppe von den Menüs!

Carpaccioroulade von Kalb und Thunfisch mit Rucolapesto gefüllt  
an Teriakisauce mit Kräutersalat

17,-

Tintenfisch paniert  
mit Joghurtsauce und marinierten Kartoffelperlen

14,-

Fischsuppe nach Art des Chefs  
mit pikanter Sauce und Röstbrot

8,50

Trio von unseren Suppen mit Frühlingsrolle

9,50

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Flädle

5,50

## Kleine Zwischengerichte

Bitte beachten Sie auch unsere Zwischengerichte aus den Menüs!

### *Das besondere Zwischengericht*

#### Reh-Bolognese

mit breiten Nudeln und gehobeltem Bergkäse

als Vorspeise / Zwischengerichte 9,50 als Hauptgang 14,-

#### Kürbisrisotto mit Pumpernickel

als Vorspeise / Zwischengerichte 9,- als Hauptgang 14,-

#### Gänsravioli mit Trüffel - Champignonscheiben auf Kartoffelsauce

als Vorspeise / Zwischengerichte 14,- als Hauptgang 19,-

## Hauptgerichte

Bitte beachten Sie auch unsere Hauptgänge aus den Menüs!

#### Maultaschen nach Art des Hauses

mit Kräuter - Spinat – Käse – Pilzfüllung an Tomatensauce,  
Röstzwiebeln und Salat 15,50

Seesaibling gebraten mit Oliven, Pilze, Mandeln und Kapern  
dazu Rahmnudeln 24,-

Trocken gereiftes Bayrisches Fleckvieh - Entrecôte von der Färse  
mit Ratatouille und Steinpilz - Perlgraupen 28,-

#### Rahmgulasch vom Reh

mit Champignons, Preiselbeerbirne und Spätzle

Menüportion 17,50 Hauptgangportion 19,50

½ Bauernente im Ofen geschmort  
mit Apfelschnitz, Blaukraut und Knödel 22,-

#### Kalbsbäckle mit Sherrysauce

Gemüse und Rahmnudeln 25,-

**Aus küchentechnischen Gründen bitten wir Sie  
um Verständnis, daß wir pro Tisch nur 4 verschiedene Hauptgerichte servieren.**

## Dessertkarte

Delheim Edelspatz  
Süßwein aus Südafrika 5 cl / € 7,00

Sie können gerne auch die Desserts aus den beiden Menüs wählen!

### **„Kleine Versuchung“**

Espresso mit einer Kugel Schokoladenmousse  
auf Früchtesauce  
€ 6,00

Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl  
und Kürbiskernriegel  
€ 6,00

Campari – Blutorangenschaum auf Holderblüteneis  
€ 7,00

Unser Mousse nach Laune des Patissier  
€ 8,50

Crème brûlée mit Früchtekompott  
und Joghurteis  
€ 9,00

### **„Dessertteller“**

Ein Streifzug durch die süße Küche  
€ 11,-

**„Espresso Coretto“**  
mit einem Schuß Grappa  
€ 5,00

Unsere Käseauswahl  
€ 11,-

Verschenken sie doch Ihren Liebsten, Familie, Freunden,  
Geschäftskollegen und Geschäftspartnern ein paar Genussstunden bei uns.

Wie wäre es mit einem Menü der besonderen Art?

Einem *Kochkurs*, oder einen *Genußgutschein*?  
Lassen Sie sich von unserer Auswahl inspirieren.