



Königlicher Hirschgarten



Digitale Speisekarte QR-Code scannen



Würstl

399	2 Stück Münchner Weißwürst	6,00 €
384	ofenfrische Breze	1,50 €
397	2 Paar Schweinswürstl auf Sauerkraut	8,20 €
394	2 Paar Wiener Würstl mit Kartoffelsalat	7,80 €

Suppen

330	Pfannkuchen- oder 328 Grießnockerlsuppe mit Schnittlauch	4,40 €
1107	Aufg'schmolzene Breznuppe	3,90 €
327	Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Croutons	4,40 €

Klassiker

655	Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat	10,80 €
670	Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat	13,50 €
601	Tafelspitz mit frischem Kren, Rahmspinat und Petersilienkartoffeln	16,60 €
675	Resch gebratene Schweinshaxe mit Kartoffelknödel	14,50 €
1545	½ Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut	17,80 €
668	Hirschbraten aus der Keule mit Rahmschwammerl und Spätzle	16,80 €
629	Hirschgulasch mit Rahmschwammerl und Spätzle	15,20 €
646	Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln	21,60 €

Vom Grill

728	Beef Burger mit Rucola Salat, Cheddar, Tomaten, Röstzwiebeln hausgemachter Burger Sauce und Pommes frites	14,90 €
665	Rinderlende 180g/300g (608/609) mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln	
664	<u>oder</u> mit gemischtem Salatteller	18,60/23,00 €
667	Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende 180g mit Bratkartoffeln	18,60 €
659	Kalbsleber „Berliner Art“ mit Röstzwiebeln und Apfelscheibe, dazu Kartoffelpüree	16,50 €
678	Rinderfilet 200g mit Pfefferrahmsauce und Kroketten dazu kleinen Blattsalat	25,50 €

**Allergene finden Sie
in unser digitalen Speisekarte**

Neptuns Reich

778	Zanderfilet vom Grill mit Zitronenbutter, Strauchtomaten und Petersilienkartoffeln	16,20 €
757	Garnelenragout in rotem Thaicurry mit Gemüse, dazu Butterreis	15,80 €
762	Lachssteak vom Grill mit Mandel-Broccoli und Salzkartoffeln	16,80 €

Vegetarisch

621	Gemüsecurry mit Koriander und Cashew Kernen, dazu Reis	13,80 €
652	Kasspatzen mit Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat	12,50 €
616	Kräuterrahmschwammerl mit Semmelknödel	12,90 €

Vorspeisen/ Brotzeiten

360	Gemischter Salatteller mit Hausdressing	4,00 €
374	Frisches Rindertatar 180g zum Selbstanmachen, dazu 2 Scheiben Hausbrot und Butter	17,20 €
373	Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen , Champignons und Cashew Kernen, dazu Baguette	12,50 €
410	Brotzeitteller mit: O'gmachtem Kas, Frischkäse mit Schnittlauch, Radieserl, Leberwurst, Landjäger, Brie, Kabanossi, Schinken, Salami und Griebenschmalz, dazu 1 Scheibe Hausbrot und Portion Butter	14,90 €
422	Münchner Wurstsalat von Regensburgern mit Essiggurke und roten Zwiebeln, dazu 1 Scheibe Hausbrot	8,90 €
412	O'gmachten Kas mit roten Zwiebeln und 1 Scheibe Hausbrot	8,50 €

Dessert

549	Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	6,80 €
571	Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeis, Sahne und Bierbrandcappuccino	7,50 €
545	„ Heiße Liebe “ Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,90 €
537	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder	
563	Zwetschgenröster	12,80 €

Eis aus eigener Herstellung je Kugel 1,80 €

Vanille, Erdbeere, Zitrone, Stracciatella, Nuss oder Schokolade
Portion Sahne 1,20 €



Aperitif

304 Tocco Rosso 0,2 l (Prosecco, Campari, Holunder, Minze)	5,90 €
1018 Aperol Sprizz 0,2 l (Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe)	6,50 €
1040 "Hugo" 0,2 l mit Psenner Floris (Prosecco, Psenner Floris: Holunderlikör & Marillenbrand mit Minze)	6,50 €
124 Gin Tonic (Bombay Sapphire Gin 4cl + Tonic Water 0,2 l)	8,10 €
180 Prosecco Piccolo 0,2 l	6,40 €

Ausschank-Weine

105 Hauswein weiß Grüner Veltliner (Österreich) 0,2 l	4,20 €
103 Chardonnay (Österreich) 0,2 l	5,20 €
27 Weinschorle weiß oder rot (26) 0,5 l	5,50 €
100 Delheim Pinotage Rosè (Südafrika) 0,2 l	6,50 €
92 Hauswein rot Blauer Zweigelt (Österreich) 0,2 l	5,10 €
93 Tobelos tempranillo Crianza (Spanien) 0,2 l	6,50 €

Flaschenweine Weiß 0,75 l

65 Grüner Veltliner „Von den Terrassen“ Österreich	26,80 €
114 Sogni D'Oro Lugana Lombardei Italien	32,80 €
54 Sauvignon Blanc „Mantel Blanco“ Spanien	24,50 €

Flaschenwein Rosé 0,75 l

66 Delheim Pinotage Rosé Stellenbosch, Südafrika	26,50 €
--	---------

Flaschenweine Rot 0,75 l

58 Serpaiolo di Endrizzi Italien	26,50 €
57 Barbera d'Alba „Ruvei“ Marchesi di Barolo, Italien	29,80 €
53 Rioja Marqués de Mundaiz Crianza, DOC, Spanien	26,50 €

Kaffee

280 Tasse Kaffee	2,40 €
277 Haferl Kaffee	3,60 €
270 Haferl Milchkaffee	3,80 €
275 Haferl Cappuccino	3,50 €
276 Espresso	2,40 €
274 Haferl Tee (Pfefferminze, Schwarz, Kamille oder Früchte)	2,50 €

Biere

236 Augustiner Hell oder Radler 0,5 l	4,05 €
215 Augustiner Edelstoff 0,5 l	4,10 €
220 Clausthaler alkoholfreies Helles 0,5 l	4,10 €
200 Tegernseer Spezial 0,5 l	4,10 €
229 König Ludwig Weißbier hell 0,5 l	4,25 €
283 König Ludwig alkoholfreies Weißbier 0,5 l	4,25 €
242 König Ludwig leichtes Weißbier Flasche 0,5 l	4,25 €
214 König Ludwig Dunkel 0,5 l	4,20 €
226 Weißbier-Mix 0,5 l	4,25 €
309 Weißbier alkoholfrei Mix 0,5 l	4,25 €

Soft

22 Adelholzener Classic oder Naturell (23) 0,75 l	5,80 €
28 Apfelsaftschorle 0,4 l	3,80 €
41 Fanta 0,4 l	3,50 €
21 Zitronenlimo 0,4 l	3,60 €
15 Johannisbeersaftschorle 0,4 l	4,30 €
39 CocaCola 0,4 l	3,80 €
37 Cola-Mix "Spezi" 0,4 l	3,80 €
33 Tafelwasser 0,5 l	3,60 €
18 Orangensaftschorle 0,4 l	4,20 €

Digitale Speisekarte QR-Code scannen



Zum Verdauen empfehlen wir Ihnen je 2 cl

127 Psenner "Gold Williams" Südtiroler Christbirnenbrand Riserva	4,90 €
249 Psenner „Gold Marille“ Südtiroler Marillenbrand Riserva	4,90 €
120 Psenner „Nocciola“ Haselnusslikör	4,50 €
2159 Lantenhammer Rote Williams Brand, unfiltriert	6,20 €
2161 Lantenhammer Waldhimbeergeist, unfiltriert	6,20 €
158 Marillenbrand	3,40 €
148 Flotter Willi – Williamsbrand mit Birne	3,80 €

