



Mogndratzer im Glaserl

1423	Kerndl Aufstrich	4,40
1422	Rote Bete Kichererbsen Crème	4,40
1421	Kräuterfrischkäse	4,40
1426	Leberwurst	4,90
1427	Schmalzfleisch	4,90
1428	Apfelgriebenschmalz	4,90

Als Trio zur Vorspeis

1429	Vegetarisch	12,50
1430	Deftig	13,50

Vorspeis

422	Hirschgarten Wurstsalat mit Radieserl, roter Zwiebel, Essiggurkerl und Senfmarinade	9,50
421	Hirschgarten Wurstsalat mit Kas, Radieserl, roter Zwiebel, Essiggurkerl und Senfmarinade	9,90
412	Obazda cremiger Brie mit Paprika, & Kümmel, Rote Zwiebel und Radieserl	9,30
384	Ofenfrische Brezn	1,80
380	1 Scheibe Hausbrot	1,00

Von der Gärtnerei Böck aus München

364	Hirschgarten-Salat mit Kernen, eingelegtem Kürbis und Hausdressing	11,50
316	mit Ziegenkäse	15,50
373	mit marinierter Putenbrust	15,50
303	mit gebratenen Waldpilzen	15,90
341	mit 4 knusprigen Garnelen	17,90
360	gemischter Salat	7,50
386	Kürbis-Rucola-Salat mit Granatapfelkernen und Mandeln	14,80
410	Hirschgarten Brotzeit Südtiroler Speck, Wild-Pfefferbeißer, Bergkas, Radieserl, Essiggurke, Butter und Hausbrot	16,90
374	Beef Tatar angemachtes Rindertatar mit Röstbrot, Spiegelei und Butter	18,50

Supp'n

	Rinderkraftbrühe mit Schnittlauch und	
330	Pfannkuchenstreifen	4,90
328	Grießnockerl	4,90
336	Kürbis-Kokos-Suppe mit Kernöl und Kürbiskernen	4,90

Aus dem Wasser ..

757	Fünf Riesengarnelen in weißem Kokos-Curry mit Duftreis	18,90
778	Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Fregola Sarda, gebratenen Steinpilzen und weißer Tomatensoß'	17,90

.. und dem Wald

603	Wildererteller mit Wildkäsekrainer Wildfleischpflanzerl, Wildmaultaschen, Wacholdersoß' und Kartoffelstampf	16,90
629	Hirschgulasch mit Waldpilzen in Rahm und Butterspätzle	17,80
1559	Hirschrücken mit Fregola Sarda, gebratenen Steinpilzen und geschmolzenen Tomaten	27,80

Aus der Pfanne und vom Grill

673	Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes Frites	14,80
728	Hirschgarten Beef Burger 200 g Beef Patty mit Brioche-Bun, Spezialsöß', Romana-Salat, Cheddar, Tomate und Pommes Frites	17,90
667	Zwiebelrostbraten 200 g Rinderlende, medium gebraten, mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	22,80
646	Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln	24,80
609	Rinderlende 300 g mit gemischtem Salat	28,90
608	Rinderlende 300 g mit Bratkartoffeln	28,90

Kinder

505	Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites	10,90
518	Ein Paar Berner Würschtl im Speckmantel mit Pommes Frites	7,20
951	Portion Pommes Frites mit Ketchup oder Mayo	4,10
993	Nudeln mit Tomatensauce	5,20
961	Kartoffelknödel und Bratensoß'	4,30
963	Semmelknödel und Bratensoß'	4,30
	Räuberteller Bei Mama und Papa vom Teller räubern	0,00

Ausschank-Weine

105	Grüner Veltliner, Österreich	0,2 l	5,20
103	Hirschgarten Grauburgunder, Markus Meier, Franken	0,2 l	5,80
27	Weinschorle Weiß	0,5 l	6,90
100	Hirschgarten Rosé, Markus Meier, Franken	0,2 l	7,90
92	Hirschgarten Cuvée Rot, Markus Meier, Franken	0,2 l	7,90
93	Rioja Alavesa, El Escudador, Spanien	0,2 l	8,90

Flaschenweine Weiß 0,75 l

71	Hirschgarten Cuvée Weiß, Markus Meier, Franken	29,90
72	Hirschgarten Edition Riesling, Markus Meier, Franken	32,90
70	Hirschgarten Edition Chardonnay, Markus Meier, Franken	32,90
54	Roero Arneis DOC, Piemont, 2021	39,00
62	Sauvignon Blanc, Weingut Polz, Südsteiermark, 2021	39,00
64	Riesling Alte Reben, Markus Molitor, Saar, 2017	42,00

Flaschenweine Rosé 0,75 l

63	Hirschgarten Rosé, Markus Meier, Franken	29,90
88	The Pale Rosé by Sacha Lichine, Provence Frankreich	39,00

Flaschenweine Rot 0,75 l

58	Hirschgarten Cuvée Rot, Markus Meier, Franken	29,90
61	Hirschgarten Edition Spätburgunder, Markus Meier, Franken	32,90
74	Valpolicella Ripasso DOC, Corte Giara Allegrini, Veneto, 2019	38,00
87	Rioja Bodegas Lan, Crianza, Spanien, 2018	34,00
52	Primitivo di Manduria Sessantanni DOC, Apulien, 2018	49,00

Champagner 0,75 l

173	Laurent-Perrier "La Cuvée" brut	89,00
175	Laurent-Perrier Cuvée Rosé	119,00

Nicht das passende gefunden?
Fragen Sie nach der Weinkarte!

Softdrinks

28	Apfelsaftschorle	0,4 l	4,00
41	Fanta	0,4 l	3,60
21	Zitronenlimo	0,4 l	3,60
15	Johannisbeersaftschorle	0,4 l	4,50
39	Coca-Cola	0,4 l	3,90
37	Cola-Mix	0,4 l	3,90
33	Tafelwasser	0,5 l	3,80
22	Adelholzener Mineralwasser Classic	0,75 l	5,90
23	Adelholzener Mineralwasser Naturell	0,75 l	5,90

Wurstkuchel

399	Zwei Münchner Weißwürschtl mit süßem Senf	6,20
397	Zwei Paar Schweinswürschtl mit Sauerkraut	8,90
394	Zwei Paar Wienerwürschtl mit Kartoffelsalat	8,90

Pasta, Veggie & Co

	Ofenfrischer Flammkuchen	
1264	mit Crème fraîche, Speck und Lauchzwiebel	11,80
1265	mit Hirtenkäse und Peperoni	11,80
652	Allgäuer Kasspätzle mit Röstzwiebeln und Beilagensalat	14,80
616	Rahmschwammerl mit Semmelknödel und frischen Kräutern	14,90
621	Weißes Kokos-Gemüsecurry mit Duftreis	14,80
723	Fregola Sarda (Hartweizenpasta) mit gebratenen Steinpilzen und geschmolzenen Tomaten, frischer Petersilie und Schalotten	15,90
1174	Veggie-Burger Gemüse Patty mit Relish, Tomate, Romana-Salat und Pommes Frites	16,90

Wirtshaus Klassiker

655	Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat	12,80
670	Ofenfrischer Schweinsbraten mit Bratensoß', Kartoffelknödel und Krautsalat	14,80
675	½ resche Schweinshaxe mit Bratensoß' und Kartoffelknödel	14,80
690	Geschmorte Ochsenbackerl mit sautiertem Marktgemüse und Kartoffelstampf	16,80
669	¼ Bauernente Brust und Keule mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	16,80
601	Gesottener Tafelspitz mit Bouillongemüse, Kartoffeln und Kren	17,90

Dessert

547	Hausgemachte Bayrisch Kream mit Orangensoß'	6,90
534	Agnes-Bernauer-Schnitte vom Café Krönner, Straubing	6,90
550	Drei Apfelkücherl im Bierteig gebacken mit Zimt & Zucker und Vanilleeis	7,90
549	Ofenfrischer Apfelstrudel, Vanilleeis	7,50
532	Schokoladen-Honigkuchen-Mousse mit Himbeersoß' und süßem Crumble	7,50
537	Hirschgarten Kaiserschmarrn mit Apfelmus	14,80
563	oder Zwetschgenröster	
582	Eis aus eigener Herstellung, je Kugel Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone	2,00
554	Portion Sahne	1,50

Kaffee & Tee

277	Haferl Kaffee	3,90
275	Haferl Cappuccino	3,90
276	Espresso	2,60
263	Doppelter Espresso	4,90
268	Latte Macchiato	4,90
274	Haferl Tee	
	Pfefferminz, Kräuter, Früchte, Schwarztee, Grüntee	3,90
272	Haferl Heiße Schokolade	3,90

Aperitif

1018	Aperol Spritz, Secco, Soda, Orange	0,2 l	6,80
1019	Aperol Spritz, Secco, Soda, Orange	0,4 l	13,60
1040	Psenner Floris „Hugo“, Secco	0,2 l	6,80
1020	Floris-Holunderblütenlikör und Marillenbrand, Minze	0,4 l	13,60
301	Hirschgarten Secco weiß, Markus Meier, Franken	0,2 l	6,90
179	Hirschgarten Secco weiß, Markus Meier, Franken	0,75 l	29,90
184	Hirschgarten Secco rosé, Markus Meier, Franken	0,75 l	29,90
2144	Wermut, Edition Hirschgarten, Franken	4 cl	5,90
147	Occin, alkoholfreier Gin, mit Tonic	0,2 l	8,90
2147	Occin Spritz, alkoholfreier Gin, mit Soda	0,25 l	8,90
2121	Munig Gin	4 cl	6,80
124	Gin Tonic, Munig Gin mit Tonic Water	0,2 l	8,90



Biere

236	Augustiner Hell	0,5 l	4,20
232	Radler	0,5 l	4,20
215	Augustiner Edelstoff	0,5 l	4,30
200	Tegernseer Spezial	0,5 l	4,30
220	Clausthaler alkoholfreies Helles	0,5 l	4,30
229	König Ludwig Weißbier hell	0,5 l	4,80
209	König Ludwig Weißbier dunkel	0,5 l	4,80
283	König Ludwig alkoholfreies Weißbier	0,5 l	4,80
242	König Ludwig leichtes Weißbier (FL.)	0,5 l	4,80
214	König Ludwig Dunkel	0,5 l	4,70
226	Weißbier-Mix	0,5 l	4,80
309	Weißbier-Mix alkoholfrei	0,5 l	4,80

Zum Verdauen 2 cl

	Psenner Edelbrände aus Südtirol	
127	"Gold Williams", Christbirnenbrand Reserva	5,20
249	„Gold Marille“, Marillenbrand Reserva	5,20
120	„Nocciola“ Haselnusslikör	4,80
2159	Lantenhammer Roter Williams Brand, unfiltriert	6,50
2161	Lantenhammer Waldhimbeergeist, unfiltriert	6,50
158	Marillenbrand Hochstrasser Tirol	3,40
148	Flotter Willi – Williamsbrand „Goldbergler“ mit Birne	4,00
156	Averna	3,60
154	Ramazotti Amaro	3,60
139	Jägermeister	3,60