



## Mogndratzerl im Glaserl

<b>1432</b>	Pikanter Kidney-Bohnen Aufstrich	4,90
<b>1424</b>	Kartoffelkas	4,90
<b>1421</b>	Kräuterfrischkäse	4,90
<b>1428</b>	Apfelgriebenschmalz	4,90
<b>1426</b>	Leberwurst	4,90
<b>1420</b>	Zwiebelmettwurst	4,90
<b>1433</b>	<b>Als Trio zur Vorspeis</b>	13,90

## Vorspeis'

<b>412</b>	<b>Obazda</b> cremiger Brie mit Paprika & Kümmel, Rote Zwiebel und Radieserl	9,90
<b>422</b>	<b>Hirschgarten Wurstsalat</b> mit Radieserl, roter Zwiebel, Essiggurkerl und Senfmarinade	10,50
<b>421</b>	<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Kas, Radieserl, roter Zwiebel, Essiggurkerl und Senfmarinade	10,90
<b>356</b>	<b>Rindercarpaccio</b> mit Trüffel-Crème Ruccola und Parmesan	16,90
<b>410</b>	<b>Hirschgarten Brotzeit</b> Südtiroler Speck, Leberkas, Mini-Fleischpflanzerl, Presssack, Leberwurst, Obazda, Radi, Essiggurkerl, Butter mit einer Scheibe Brot und einer Brezn	17,90
<b>384</b>	<b>Ofenfrische Brezn</b>	2,00
<b>380</b>	<b>1 Scheibe Hausbrot</b>	1,20

### Von der Gärtnerei Böck aus München

<b>364</b>	<b>Hirschgarten-Salat</b> mit Kräuterbrot-Chips, Kichererbsen und Hausdressing	11,50
<b>316</b>	mit Ziegenkäse	15,90
<b>373</b>	mit marinierter Putenbrust	15,90
<b>303</b>	mit gebratenen Waldpilzen	15,90
<b>341</b>	mit 4 knusprigen Garnelen	18,50
<b>360</b>	<b>Gemischter Salat</b>	7,90
<b>928</b>	<b>Kleiner Blattsalat</b>	3,90
<b>935</b>	<b>Kartoffelsalat</b>	3,90
<b>937</b>	<b>Krautsalat</b>	3,90

## Supp'n

<b>330</b>	<b>Große Rinderkraftbrühe mit Schnittlauch und Pfannkuchenstreifen</b>	6,50
<b>328</b>	<b>Grießnockerl mit Gemüsestreifen</b>	6,50

## Aus dem Wasser ..

<b>757</b>	<b>Fünf Riesengarnelen</b> in weißem Kokos-Curry mit Duftreis	19,90
<b>778</b>	<b>Zanderfilet</b> auf der Haut gebraten mit Belugalinsen und Weißbier-Currysoß'	19,50

## .. und dem Wald

<b>629</b>	<b>Hirschgulasch</b> mit Waldpilzen in Rahm und Butterspätzle	19,50
<b>1559</b>	<b>Hirschrücken</b> mit Fregola Sarda, gebratenen Waldpilzen und geschmolzenen Tomaten	28,90

## Aus der Pfanne und vom Grill

<b>673</b>	<b>Schnitzel Wiener Art</b> vom Schwein mit Pommes Frites	14,90
<b>728</b>	<b>Hirschgarten Beef Burger</b> 200 g Beef Patty mit Brioche-Bun, Spezialsoß', Romana-Salat, Cheddar, Tomate und Pommes Frites	18,50
<b>1287</b>	<b>Schwabenteller:</b> 2 Stück Schweinefilet mit Rahmschwammerl, Käsespätzle und Röstzwiebeln	18,80
<b>682</b>	<b>Ochsenfetzen</b> mit Burgunder-Schalottensoß' und Röstkartoffeln	22,90
<b>667</b>	<b>Zwiebelrostbraten</b> 200 g Rinderlende, medium gebraten, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln	24,90
<b>646</b>	<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	26,50
<b>609</b>	<b>Rinderlende 300 g</b> mit gemischtem Salat	31,90
<b>608</b>	<b>Rinderlende 300 g</b> mit Bratkartoffeln	31,90

## Kinder

<b>505</b>	<b>Kinderschnitzel</b> (Schwein) mit Pommes Frites	10,90
<b>504</b>	<b>Ein Paar Wiener Würschtl</b> mit Pommes Frites	7,80
<b>951</b>	<b>Portion Pommes Frites</b> mit Ketchup oder Mayo	4,50
<b>993</b>	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce	5,80
<b>961</b>	<b>Kartoffelknödel</b> und Bratensoß'	4,80
<b>963</b>	<b>Semmelknödel</b> und Bratensoß'	4,80
<b>Räuberteller</b>	Bei Mama und Papa vom Teller räubern	0,00

## Ausschank-Weine

<b>105</b>	Grüner Veltliner, Österreich	0,2 l	5,50
<b>100</b>	Hirschgarten Grauburgunder, Markus Meier, Franken	0,2 l	5,90
<b>27</b>	Weinschorle Weiß	0,5 l	7,30
<b>103</b>	Hirschgarten Rosé, Markus Meier, Franken	0,2 l	7,50
<b>92</b>	Hirschgarten Cuvée Rot, Markus Meier, Franken	0,2 l	8,50
<b>93</b>	Rioja Alavesa, El Buscador, Spanien	0,2 l	8,90

## Flaschenweine Weiß 0,75 l

<b>71</b>	Hirschgarten Cuvée Weiß, Markus Meier, Franken	29,90
<b>72</b>	Hirschgarten Edition Riesling, Markus Meier, Franken	32,90
<b>70</b>	Hirschgarten Edition Chardonnay, Markus Meier, Franken	32,90
<b>82</b>	Castell 1659 Silvaner, Cuvée Privée, Franken	39,00
<b>62</b>	Sauvignon Blanc, Weingut Polz, Südsteiermark	39,00
<b>84</b>	Riesling Estate, Wittmann, Rheinhessen	39,00

## Flaschenweine Rosé 0,75 l

<b>63</b>	Hirschgarten Rosé, Markus Meier, Franken	28,90
<b>96</b>	Love by Leoube, Provence Frankreich	39,00

## Flaschenweine Rot 0,75 l

<b>58</b>	Hirschgarten Cuvée Rot, Markus Meier, Franken	29,90
<b>61</b>	Hirschgarten Edition Spätburgunder, Markus Meier, Franken	32,90
<b>94</b>	Valpolicella Ripasso DOC, Corte Giara Allegrini, Veneto	38,00
<b>94</b>	„La Parrazal“, Côtes du Tarn, Comte de Thun, Frankreich	36,00
<b>52</b>	Primitivo di Manduria Sessantanni DOC, Apulien	49,00

Nicht das passende gefunden? Fragen Sie nach der separaten Weinkarte! Bitte fragen Sie uns gerne nach den aktuellen Jahrgängen.

## Zum Verdauen 2 cl

<b>Psenner Edelbrände aus Südtirol</b>		
<b>127</b>	„Gold Williams“, Christbirnenbrand Riserva	5,50
<b>249</b>	„Gold Marille“, Marillenbrand Riserva	5,50
<b>120</b>	„Nocciola“ Haselnusslikör	5,20
<b>2159</b>	Lantenhammer Roter Williams Brand, unfiltriert	6,90
<b>2161</b>	Lantenhammer Waldhimbeergeist, unfiltriert	6,90
<b>158</b>	Marillenbrand Hochstrasser Tirol	3,60
<b>148</b>	Flotter Willi – Williamsbrand „Goldbergler“ mit Birne	4,00
<b>147</b>	Obstler „Goldbergler“	3,60
<b>156</b>	Averna	3,80
<b>154</b>	Ramazzotti Amaro	3,80
<b>139</b>	Jägermeister	3,80

## Wurstkuchel

<b>399</b>	<b>Zwei Münchner Weißwurst</b> mit süßem Senf	6,90
<b>397</b>	<b>Zwei Paar Schweinswürschtl</b> mit Sauerkraut	9,80
<b>394</b>	<b>Zwei Paar Wienerwürschtl</b> mit Kartoffelsalat	9,80

## Pasta, Veggie & Co

<b>Ofenfrischer Flammkuchen</b>		
<b>1264</b>	mit Crème fraîche, Speck und Lauchzwiebel	12,90
<b>1265</b>	mit Hirtenkäse und Peperoni	12,90
<b>652</b>	<b>Allgäuer Kasspätzle</b> mit Bergkäs' und Röstzwiebeln	12,50
<b>607</b>	<b>Belugalinsen</b> mit Gemüsestroh, schwarzem Sesam und Gemüsesoß'	14,80
<b>616</b>	<b>Rahmschwammerl</b> mit Semmelknödel und frischen Kräutern	15,90
<b>621</b>	<b>Weißes Kokos-Gemüsecurry</b> mit Duftreis	15,90
<b>723</b>	<b>Fregola Sarda</b> (Hartweizenpasta) mit gebratenen Waldpilzen, geschmolzenen Tomaten, frischer Petersilie und Schalotten	15,90
<b>1174</b>	<b>Veggie-Burger</b> Gemüse Patty mit Relish, Tomate, Romana-Salat und Pommes Frites	16,90

## Wirtshaus Klassiker

<b>663</b>	<b>Abgebräunter Leberkas</b> mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat	11,80
<b>655</b>	<b>Hausgemachte Fleischpflanzerl</b> mit Kartoffelsalat	12,90
<b>670</b>	<b>Ofenfrischer Schweinsbraten</b> mit Bratensoß' und Kartoffelknödel	13,50
<b>675</b>	<b>½ resche Schweinshaxe</b> mit Bratensoß' und Kartoffelknödel	15,90
<b>690</b>	<b>Geschmortes Ochsenbackerl</b> mit sautiertem Marktgemüse und Kartoffelstampf	18,90
<b>669</b>	<b>¼ Bauernente</b> (Brust und Keule) mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	18,50
<b>601</b>	<b>Gesottener Tafelspitz</b> mit Meerrettichsoß', Wurzelgemüse und Salzkartoffeln	19,90

## Dessert

<b>547</b>	<b>Hausgemachte Bayrisch Krem</b> mit Orangensoß'	6,90
<b>534</b>	<b>Agnes-Bernauer-Schnitte</b> vom Café Kröner, Straubing	6,80
<b>550</b>	<b>Drei Apfelkücherl</b> im Bierteig gebacken mit Zimt & Zucker und Vanilleeis	8,50
<b>549</b>	<b>Ofenfrischer Apfelstrudel</b> , Vanilleeis	7,90
<b>537</b>	<b>Hirschgarten Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus oder Zwetschgenröster	13,50
<b>563</b>		
<b>582</b>	<b>Eis</b> aus eigener Herstellung, je Kugel <b>Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone</b>	2,20
<b>554</b>	Portion Sahne	1,80

## Kaffee & Tee

<b>277</b>	Haferl Kaffee	4,10
<b>275</b>	Haferl Cappuccino	4,20
<b>276</b>	Espresso	2,60
<b>263</b>	Doppelter Espresso	4,90
<b>268</b>	Latte Macchiato	4,90
<b>274</b>	Haferl Tee	4,20

**Pfefferminz, Kamille, Waldbeere, Kräuter, Früchte, Schwarztee, Grüntee, Alpenkräuter**



<b>272</b>	Haferl Heiße Schokolade	4,50
------------	-------------------------	------

## Aperitif

<b>1018</b>	Aperol Spritz, Secco, Soda, Orange	0,2 l	7,20
<b>1019</b>	Aperol Spritz, Secco, Soda, Orange	0,4 l	14,20
<b>1040</b>	Psenner Floris „Hugo“, Secco	0,2 l	7,20
<b>1020</b>	Floris-Holunderblütenlikör und Marillenbrand, Minze	0,4 l	14,20
<b>301</b>	Hirschgarten Secco weiß, Markus Meier, Franken	0,2 l	6,90
<b>179</b>	Hirschgarten Secco weiß, Markus Meier, Franken	0,75 l	29,90
<b>184</b>	Hirschgarten Secco rosé, Markus Meier, Franken	0,75 l	29,90
<b>2144</b>	Wermut, Edition Hirschgarten, Franken	4 cl	5,90
<b>2121</b>	Munig Gin	4 cl	7,50
<b>124</b>	Gin Tonic, Munig Gin mit Tonic Water	0,2 l	9,50

## Champagner 0,75 l

<b>173</b>	Laurent-Perrier "La Cuvée" brut	89,00
<b>175</b>	Laurent-Perrier Cuvée Rosé	119,00



## Biere

<b>236</b>	Augustiner Hell	0,5 l	4,40
<b>232</b>	Radler	0,5 l	4,40
<b>230</b>	Augustiner Hell alkoholfrei (Fl.)	0,5 l	4,40
<b>215</b>	Augustiner Edelstoff	0,5 l	4,50
<b>200</b>	Tegernseer Spezial	0,5 l	4,70
<b>214</b>	König Ludwig Dunkel	0,5 l	4,90
<b>229</b>	König Ludwig Weißbier hell	0,5 l	4,90
<b>209</b>	König Ludwig Weißbier dunkel	0,5 l	4,90
<b>283</b>	König Ludwig alkoholfreies Weißbier	0,5 l	4,90
<b>242</b>	König Ludwig leichtes Weißbier (Fl.)	0,5 l	4,90
<b>226</b>	Weißbier-Mix	0,5 l	4,90
<b>309</b>	Weißbier-Mix alkoholfrei	0,5 l	4,90

## Softdrinks

<b>28</b>	Apfelsaftschorle	0,4 l	4,20
<b>41</b>	Fanta	0,4 l	3,80
<b>21</b>	Zitronenlimo	0,4 l	3,60
<b>15</b>	Johannisbeersaftschorle	0,4 l	4,70
<b>13</b>	Johannisbeersaft	0,4 l	4,70
<b>32</b>	Orangensaft	0,4 l	4,70
<b>39</b>	Coca-Cola	0,4 l	3,90
<b>37</b>	Cola-Mix	0,4 l	3,90
<b>33</b>	Tafelwasser	0,5 l	3,80
<b>22</b>	Adelholzener Mineralwasser Classic	0,75 l	6,30
<b>23</b>	Adelholzener Mineralwasser Naturell	0,75 l	6,30