

# Mogndratzerl & Vorspeis'n

<b>1423</b>	Paprika-Kerndl-Aufstrich im Glaserl		4,90
<b>1421</b>	Kräuterfrischkas im Glaserl		4,90
<b>1428</b>	Apfelgriebenschmalz im Glaserl		4,90
<b>1433</b>	Als Trio zur Vorspeis		13,90
<b>422</b>	<b>Hirschgarten Wurschtsalat</b> mit Radieserl, Essiggurkerl, roten Zwiebeln, Senfmarinade und Hausbrot		10,90
<b>412</b>	<b>Obazda</b> cremiger Brie mit Paprika, Kümmel, Radieserl, roten Zwiebeln und Brezn		11,50
<b>314</b>	<b>Rote Bete Carpaccio</b> mit Cashewkernen Orange und Feldsalat		14,50
<b>425</b>	<b>Südtiroler Speckteller</b> mit frischem Kren, Bergkas, Butter und Hausbrot		17,90
<b>1006</b>	<b>Räucherlachs</b> mit Sahnemeerrettich und Kartoffelrösti		17,90
<b>374</b>	<b>Angemachtes Rinder Tatar</b> mit Spiegelei, Butter und geröstetem Hausbrot		18,90
<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		16,50
<b>303</b>	mit gebratenen Waldpilzen		15,90
<b>341</b>	mit 4 gegrillten 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>Große Rinderkraftbrühe mit Schnittlauch und</b>		
<b>330</b>	Pfannkuchenstreifen		6,50
<b>328</b>	Grießnockerl mit Gemüsestreifen		6,50
<b>322</b>	<b>Herzhafte Gulaschsuppe</b> mit Hausbrot		8,50

# Aus dem Wasser ..

<b>757</b>	<b>Fünf Riesengarnelen</b> mit Tomaten- Limettensud, Kichererbsen und Bratpaprika		19,90
<b>781</b>	<b>Gebratenes Zanderfilet</b> auf Rote-Bete- Gerstlrisotto, Spinat und Meerrettichsoß'		20,50

# .. und dem Wald

<b>629</b>	<b>Hirschgulasch</b> mit Waldpilzen in Rahm und Butterspätzle		19,50
<b>603</b>	<b>Wildererteller:</b> Wildbratwurst, Wildpflanzler, Wildmaultaschen, Kartoffelstampf und Preisbeerrahmssoß'		19,50
<b>668</b>	<b>Hirschbraten</b> mit Rahmschwammerl und Semmelknödel		20,50

# 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>Bayrischer Wagyu Beef Burger</b> 180 g Wagyu-Patty mit Brioche-Bun, Spezialsöß', Romana-Salat, Cheddar, Tomate und Pommes Frites		18,90
	<b>dazu wählen Sie:</b> gebratener Speck, Jalapeños oder Spiegelei	je	1,00
<b>1287</b>	<b>Schwabenteller:</b> 2 Stück Schweinefilet (medium gebraten) mit Rahmschwammerl, Käsespätzle und Röstzwiebeln		18,80
<b>682</b>	<b>Ochsenfetzen</b> mit Burgunder-Schalottensoß' und Röstkartoffeln		23,90
<b>667</b>	<b>Zwiebelrostbraten 200 g</b> Rinderlende (medium gebraten) mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln		25,50
<b>665</b>	<b>Rinderlende 200 g</b> (medium gebraten) mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln <b>oder</b> gemischtem Salat		25,50
<b>664</b>	<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren		26,90



# Biere vom Fass

	0,5 l	1 l
Augustiner Hell	<b>236</b> 4,40	<b>233</b> 8,80
Radler	<b>232</b> 4,40	<b>231</b> 8,80
Augustiner Hell alkoholfrei (FL.)	<b>230</b> 4,40	<b>219</b> 8,80
Augustiner Edelstoff	<b>215</b> 4,50	<b>216</b> 9,00
Tegernseer Spezial	<b>200</b> 4,70	<b>201</b> 9,40
König Ludwig Dunkel	<b>214</b> 5,40	<b>212</b> 10,80
König Ludwig Weißbier hell	<b>229</b> 5,40	<b>227</b> 10,80
König Ludwig Weißbier dunkel	<b>209</b> 5,40	<b>208</b> 10,80
König Ludwig alkoholfreies Weißbier	<b>283</b> 5,40	<b>284</b> 10,80
König Ludwig leichtes Weißbier (FL.)	<b>242</b> 5,40	<b>223</b> 10,80
Weißbier-Mix	<b>226</b> 5,40	<b>235</b> 10,80
Weißbier-Mix alkoholfrei	<b>309</b> 5,40	<b>285</b> 10,80

# 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

# Champagner 0,75 l

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



Vegetarisches Gericht

Veganes Gericht

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 1 € zusätzlich.  
**Alle Preise in Euro** inkl. gesetzlicher MwSt.

Bei Fragen zu aktuellen Weinjahrgängen sowie  
Allergenen und Zusatzstoffen steht Ihnen unser Serviceteam  
gerne zur Seite!

Akzeptieren Sie keine handgeschriebenen Rechnungen.

Stand: September 2024



# Wurschkuehl

<b>399</b>	<b>Zwei Münchner Weißwürschtl</b> mit süßem Senf	6,80
<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	13,30
<b>1265</b>	mit Hirtenkäse und Peperoni	13,30
<b>652</b>	<b>Allgäuer Kasspätzle</b> mit Bergkas' und Röstzwiebeln	12,90
<b>639</b>	<b>Veganes Rote Bete-Gerstlrisotto</b> mit gemahlene Cashewkernen und mariniertem Babyspinat	14,90
<b>616</b>	<b>Rahmschwammerl</b> mit Semmelknödel und frischen Kräutern	15,90
<b>707</b>	<b>Karamellierte Aubergine</b> mit Tomaten- Limettensud, Kichererbsen und Bratpaprika	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	13,90
<b>675</b>	<b>½ resche Schweinschaxe</b> mit Bratensoß' und Kartoffelknödel	15,90
<b>669</b>	<b>¾ Bauernente</b> (Brust und Keule) mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	16,90
<b>601</b>	<b>Gesottener Tafelspitz</b> mit Rahmspinat, Erdäpfel, Apfelkren und kalter Schnittlauchsoß'	19,50
<b>695</b>	<b>Sauerbraten</b> mit Semmelknödel und Apfelblaukraut	19,90

# 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	7,90
<b>951</b>	<b>Portion Pommes Frites</b> , Ketchup oder Mayo	4,50
<b>993</b>	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce	5,90
<b>961</b>	<b>Kartoffelknödel</b> und Bratensoß'	4,90
<b>963</b>	<b>Semmelknödel</b> und Bratensoß'	4,90
	<b>Räuberteller</b> Bei Mama und Papa vom Teller räubern	0,00

# Dessert

<b>534</b>	<b>Agnes-Bernauer-Schnitte</b>	6,20
<b>551</b>	<b>Dampfnudel mit Vanillesoß'</b>	7,40
<b>532</b>	<b>Dunkles Schokoladenmousse</b> mit Apfel-Limetten-Ragout	7,40
<b>549</b>	<b>Ofenfrischer Apfelstrudel</b> , Vanilleeis	7,90
<b>550</b>	<b>Drei Apfelkücherl</b> im Bierteig gebacken mit Zimt & Zucker und Vanilleeis	8,50
<b>537</b>	<b>Hirschgarten Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus	13,50
<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	4,20
<b>275</b>	Haferl Cappuccino	4,30
<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
	<b>Pfefferminz, Kamille, Waldbeere, Schwarztee, Grüntee, Alpenkräuter</b>	
<b>272</b>	Haferl Heiße Schokolade	4,60



# Aperitif

<b>1018</b>	Aperol Spritz, Secco, Soda, Orange	0,2 l	7,30
<b>1019</b>	Aperol Spritz, Secco, Soda, Orange	0,4 l	14,40
<b>1040</b>	Psenner Floris „Hugo“, Secco	0,2 l	7,30
<b>1020</b>	Floris-Holunderblütenlikör und Marillenbrand, Minze	0,4 l	14,40
<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>2121</b>	Munig Gin	4 cl	7,50
<b>124</b>	Gin Tonic, Munig Gin mit Tonic Water	0,2 l	9,50

# Ausschank-Weine

<b>105</b>	Grüner Veltliner, Österreich	0,2 l	5,70
<b>103</b>	Hirschgarten Grauburgunder, Markus Meier, Franken	0,2 l	6,90
<b>27</b>	Weinschorle Weiß	0,5 l	7,50
<b>100</b>	Hirschgarten Rosé, Markus Meier, Franken	0,2 l	7,90
<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>70</b>	Hirschgarten Edition Chardonnay, Markus Meier, Franken	32,90
<b>72</b>	Hirschgarten Edition Riesling, Markus Meier, Franken	32,90
<b>114</b>	Wiener Gemischter Satz, Fritz Wieninger, Wien AT	39,00
<b>62</b>	Sauvignon Blanc, Weingut Polz, Südsteiermark	39,00

# Flaschenweine Rosé 0,75 l

<b>63</b>	Hirschgarten Rosé, Markus Meier, Franken	29,90
<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>74</b>	Valpolicella Ripasso DOC, Corte Giara Allegrini, Veneto	38,00
<b>91</b>	100 Days Zweigelt DAC, Keringer, Burgenland	45,00
<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>144</b>	Grappa Adorata	3,90
<b>120</b>	„Nocciola“ Haselnusslikör	5,30
<b>127</b>	„Gold Williams“, Christbirnenbrand Reserva	5,60
<b>249</b>	„Gold Marille“, Marillenbrand Reserva	5,60
<b>2159</b>	Lantenhammer Roter Williams Brand, unfiltriert	6,90
<b>2161</b>	Lantenhammer Waldhimbeergeist, unfiltriert	6,90
<b>158</b>	Marillenbrand Hochstrasser Tirol	3,80
<b>148</b>	Flotter Willi – Williamsbrand „Goldbergler“ mit Birne	4,20
<b>147</b>	Obstler „Goldbergler“	3,80
<b>156</b>	Averna	3,90
<b>154</b>	Ramazzotti Amaro	3,90
<b>139</b>	Jägermeister	3,90