



## Mogndratzer & Vorspeis'n

1423	Paprika-Kerndl-Aufstrich im Glaserl	4,90
1436	Räucherlachsfrischkäse mit grünem Apfel im Glaserl	4,90
1426	Bauernleberwurst im Glaserl	4,90
1433	Als Trio zur Vorspeis	14,50
422	Hirschgarten Wurschtsalat mit Radieserl, Essiggurkerl, roten Zwiebeln, Senfmarinade und Hausbrot	11,50
421	Schweizer Wurschtsalat mit Radieserl, Essiggurkerl, roten Zwiebeln, Senfmarinade und Hausbrot	12,50
412	Obazda cremiger Brie mit Paprika, Kümmel, Radieserl, roten Zwiebeln und Brezn	12,50
358	Wassermelonensalat mit Feta, Minze Olivenöl und Limettenvinaigrette	14,90
410	Hirschgarten Brotzeit Südtiroler Speck, Bergkas, Mini-Pflanzler, Obazda, Presssack, Leberkas, reich garniert mit Radi, Essiggurkerl und Radieserl, dazu Butter, Hausbrot	18,50
1006	Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Kartoffelrösti	17,90
374	Wagyu Beef Tatar mit Pfefferkrem, Aprikosen-Zwiebelmarmelade und geröstetem Hausbrot	20,50
384	Ofenfrische Brezn	2,00
380	1 Scheibe Hausbrot	1,40



**Von der Gärtnerei Böck aus München**

364	Hirschgarten-Salat mit Kräuterbrot-Chips, Kichererbsen und Hausdressing	11,90
316	mit Ziegenkäse	16,50
303	mit gebratenen Waldpilzen	16,50
373	mit marinierter Putenbrust	16,90
341	mit 4 gegrillten Garnelen	18,50
360	Gemischter Salat	7,90
931	Rahmiger Gurkensalat mit Dill	4,30
935	Kartoffelsalat	4,30
937	Krautsalat	4,20

## Suppn

330	Große Rinderkraftbrühe mit Schnittlauch und Pfannkuchenstreifen	6,50
1107	Abgeschmolzene Brezn-Suppn	6,50
335	Gazpacho, kalte Gemüsesuppe mit Olivenöl	6,80

## Wurschkuchl

399	Münchner Weißwürsch (ab 2 Stk.) / Stück mit süßem Senf	3,70
397	Zwei Paar Schweinswürschtl mit Sauerkraut	9,80
394	Zwei Paar Wienerwürschtl mit Kartoffelsalat	9,80

## Aus der Pfanne

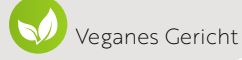
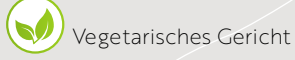
673	Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes Frites	14,90
728	Bayrischer Wagyu Beef Burger 180 g Wagyu-Patty mit Brioche-Bun, Romana-Salat, Cheddar, Tomate und Pommes Frites	18,90
798	als doppelter Wagyu Beef Burger, 360 g dazu wählen Sie: gebratener Speck, Jalapeños, Spiegelei	26,90 je 1,00
1287	Schwabenteller 2 Stück Schweinefilet medium gebraten, mit Rahmschwammerl, Käsespätzle und Röstzwiebeln	18,90
682	Ochsenfetzen mit Burgunder-Schalottensoß und Röstkartoffeln	24,50
667	Zwiebelrostbraten 200 g Rinderlende medium gebraten, mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	26,90
646	Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	28,90

## Steaks

1242	Holzfüllersteak vom Schweinenacken 250 g mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	18,90
665	Rinderlende 200 g, medium gebraten, mit Soß Bearnaise, dazu Bratkartoffeln	26,90
664	oder gemischter Salat	
608	Rinderlende 300 g, medium gebraten, mit Soß Bearnaise, dazu Bratkartoffeln	33,00
609	oder gemischter Salat	
618	Rinderfilet 220 g, medium gebraten, mit Pfeffersauce und Pommes Frites	32,00
684	Flanksteak vom Rind 600 g für 2 Personen Avocado-Kräutersoß, BBQ-Blumenkohl Fladenbrot – im Reindl serviert	65,00

## Kinder

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



Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 1 € zusätzlich.  
**Alle Preise in Euro** inkl. gesetzlicher MwSt.  
Stand: Mai 2025

Bei Fragen zu aktuellen Weinjahrgängen sowie Allergenen und Zusatzstoffen steht Ihnen unser Serviceteam gerne zur Seite!  
Akzeptieren Sie keine handgeschriebenen Rechnungen.



## Biere vom Fass

		0,5 l	1 l
	Augustiner Hell	236	440
	Radler	232	440
	Augustiner Hell alkoholfrei (FL)	230	440
	Augustiner Edelstoff	215	450
	Tegernseer Spezial	200	470
	König Ludwig Dunkel	214	540
	König Ludwig Weißbier hell	229	540
	König Ludwig Weißbier dunkel	209	540
	König Ludwig alkoholfreies Weißbier	283	540
	König Ludwig leichtes Weißbier (FL)	242	540
	Weißbier-Mix	226	540
	Weißbier-Mix alkoholfrei	309	540

## Softdrinks

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

## Aperitif

1018	Aperol Spritz, Secco, Soda, Orange	0,2 l	7,50
1019	Aperol Spritz, Secco, Soda, Orange	0,4 l	14,80
1040	Psenner Limoncello Spritz	0,2 l	7,50
1020	Psenner Limoncello Spritz	0,4 l	14,80
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
2121	Munig Gin	4 cl	7,50
124	Gin Tonic, Munig Gin mit Tonic Water	0,2 l	9,50

## Biergartenkuchl

Wenn die Biergartenkuchl auf hat!

406	Romadur sauer mit roten Zwiebeln und Hausbrot	8,90
419	Pressack sauer mit roten Zwiebeln und Hausbrot	10,90
434	Hirschgarten Spareribs 400 g mit BBQ-Soß	14,50
430	1/2 halbes Bauernhendl vom Grill	11,90
444	Große Brezn	5,90
433	Auszogne	5,60

## Pasta, Veggie & Co

	<b>Ofenfrischer Flammkuchen</b>	
1264	mit Crème fraîche, Speck und Lauchzwiebel	13,50
1265	mit Hirtenkäse und Peperoni	13,50
652	Allgäuer Kasspätzle mit Bergkas und Röstzwiebeln	13,50
1007	BBQ-Blumenkohl aus dem Smoker, Kräutl-Avocado-Soß, Aprikosen-Zwiebelmarmelade und Linsencrunch im Fladenbrot	17,90
616	Rahmschwammerl mit Semmelknödel und frischen Kräutern	15,90
707	Karamellisierte Aubergine mit Tomaten, Limettensud, Kichererbsen und Bratpaprika	16,50
1174	Veggie-Burger Gemüse Patty mit Relish, Tomate, Romana-Salat und Pommes Frites	17,50

## Wirtshaus Klassiker

663	Abgebräunter Leberkas mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat	11,80
655	Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat	12,90
670	Ofenfrischer Schweinsbraten mit Bratensoß und Kartoffelknödel	13,90
675	½ resche Schweinschaxe mit Bratensoß und Kartoffelknödel	15,90
669	¾ Bauernente (Brust und Keule) mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	16,90
601	Gesottener Tafelspitz mit Bouillonkartoffeln, Wurzelgemüse und frischem Kren	20,50
691	„Böflamott“ Rinderschmorbraten mit Semmelknödel und rahmigem Gurkensalat	22,50

## Aus dem Wasser ..

757	Fünf Riesengarnelen mit Tomaten-Limettensud, Kichererbsen und Bratpaprika	20,50
778	Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Spinat-Gröstl mit Weißbier-Currysoß	21,50

## .. und dem Wald

629	Hirschgulasch mit Waldpilzen in Rahm und Butterspätzle	19,90
603	Wildererteller: Wildbratwurst, Wildpflanzler, Wildmaultaschen, Kartoffelstampf und Preisbeerrahmsoß	20,50
668	Hirschbraten mit Rahmschwammerl und Semmelknödel	21,90

## Dessert

534	Agnes-Bernauer-Schnitte	6,20
551	Dampfnudel mit Vanillesoß	7,50
532	Dunkles Schokoladenmousse mit Apfel-Limetten-Ragout	7,50
549	Ofenfrischer Apfelstrudel, Vanilleeis	7,90
550	Drei Apfelküchlerl im Bierteig gebacken mit Zimt & Zucker und Vanilleeis	8,50
537	Hirschgarten Kaiserschmarrn mit Apfelmus	13,90
582	Eis aus eigener Herstellung, je Kugel Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone	2,20
554	Portion Sahne	1,80

## Kaffee & Tee

277	Haferl Kaffee	4,20
275	Haferl Cappuccino	4,30
276	Espresso	2,60
263	Doppelter Espresso	4,90
268	Latte Macchiato	4,90
274	Haferl Tee	4,20

**Pfefferminz, Kamille, Waldbeere, English Breakfast, Royal Gunpowder, Grüntee, Alpenkräuter**



272	Haferl Heiße Schokolade	4,60
-----	-------------------------	------

## Ausschank-Weine

105	Grüner Veltliner, Österreich	0,2 l	5,70
103	Hirschgarten Grauburgunder, Markus Meier, Franken	0,2 l	6,90
27	Weinschorle Weiß	0,5 l	7,50
100	Hirschgarten Rosé, Markus Meier, Franken	0,2 l	7,90
93	Rioja Alavesa, El Buscador, Spanien	0,2 l	8,90

## Flaschenweine Weiß 0,75 l

71	Hirschgarten Cuvée Weiß, Markus Meier, Franken	29,90
70	Hirschgarten Edition Chardonnay, Markus Meier, Franken	32,90
72	Hirschgarten Edition Riesling, Markus Meier, Franken	32,90
114	Wiener Gemischter Satz, Fritz Wieninger, Wien AT	39,00
62	Sauvignon Blanc, Weingut Polz, Südtirol	39,00

## Flaschenweine Rosé 0,75 l

63	Hirschgarten Rosé, Markus Meier, Franken	29,90
96	Love by Leoube, 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 Giar Allegrini, Veneto	38,00
91	100 Days Zweigelt DAC, Keringer, Burgenland	45,00
52	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

## Champagner 0,75 l

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



## Zum Verdauen 2 cl

	<b>Psenner Edelbrände aus Südtirol</b>	
144	Grappa Adorata	3,90
120	„Nocciola“ Haselnusslikör	5,30
127	„Gold Williams“, Christbirnenbrand Riserva	5,60
249	„Gold Marille“, Marillenbrand Riserva	5,60
2159	Lantenhammer Roter Williams Brand, unfiltriert	6,90
2161	Lantenhammer Waldhimbeergeist, unfiltriert	6,90
158	Marillenbrand Hochstrasser Tirol	3,80
148	Flotter Willi – Williamsbrand „Goldbergler“ mit Birne	4,20
147	Obstler „Goldbergler“	3,80
156	Averna	3,90
154	Ramazotti Amaro	3,90
139	Jägermeister	3,90