



## Mogndratzerl & Vorspeis'n

<b>1423</b> Sonnenblumenkerndl-Aufstrich im Glaserl	✔	4,90
<b>1436</b> Räucherlachsfrischkäse mit grünem Apfel im Glaserl		4,90
<b>1428</b> Apfeligriebenschmalz im Glaserl		4,90
<b>1433</b> Als Trio zur Vorspeis		14,50
<b>422</b> Hirschgarten Wurschtsalat mit Radieserl, Essiggurkerl, roten Zwiebeln, Senfmarinade und Hausbrot		11,50
<b>421</b> Schweizer Wurschtsalat mit Kas, Radieserl, Essiggurkerl, roten Zwiebeln, Senfmarinade und Hausbrot		12,50
<b>412</b> Obazda cremiger Brie mit Paprika, Kümmel, Radieserl, roten Zwiebeln und Brezn	✔	12,50
<b>358</b> Wassermelonensalat mit Feta, Minze Olivenöl und Limettenvinaigrette	✔	14,90
<b>410</b> Hirschgarten Brotzeit Südtiroler Speck, Bergkas, Mini-Pflanzerl, Obazda, Presssack, Leberkas, reich garniert mit Radi, Essiggurkerl und Radieserl, dazu Butter, Hausbrot		18,90
<b>1006</b> Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Kartoffelrösti		17,90
<b>374</b> Wagyu Beef Tatar, 100 g, mit Pfefferkrem, Aprikosen-Zwiebelmarmelade und geröstetem Hausbrot		16,50
<b>384</b> Ofenfrische Brezn	✔	2,00
<b>380</b> 1 Scheibe Hausbrot	✔	1,40
<b>364</b> Hirschgarten-Salat mit Kräuterbrot-Chips, Kichererbsen und Hausdressing		11,90
<b>316</b> mit Ziegenkäse	✔	16,50
<b>303</b> mit gebratenen Schwammerl	✔	16,50
<b>373</b> mit marinierter Putenbrust		16,90
<b>341</b> mit 4 gegrillten Garnelen		18,50
<b>360</b> Gemischter Salat	✔	7,90
<b>931</b> Rahmiger Gurkensalat mit Dill	✔	4,30
<b>935</b> Kartoffelsalat		4,30
<b>937</b> Krautsalat		4,20



## Suppn

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

## Wurschkuchl

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

## Pasta, Veggie & Co

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

## Wirtshaus Klassiker

<b>663</b> Abgebräunter Leberkas mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat		11,80
<b>655</b> Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat		12,90
<b>670</b> Ofenfrischer Schweinsbraten mit Bratensoß und Kartoffelknödel		14,50
<b>675</b> ½ resche Schweinschaxe mit Bratensoß und Kartoffelknödel		16,50
<b>669</b> ¾ Bauernente (Brust und Keule) mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut		16,90
<b>601</b> Gesottener Tafelspitz mit Petersilienkartoffeln, Wurzelgemüse und frischem Kren		21,50
<b>729</b> Geschmorte Rinderroulade mit Kartoffelstampf und rahmigem Gurkensalat		22,50

## Aus dem Wasser ..

<b>757</b> Fünf Riesengarnelen mit Tomaten-Limettensud, Kichererbsen und Bratpaprika		20,50
<b>778</b> Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Spinat-Grösti mit Weißbier-Currysoß		21,50

## .. und dem Wald

<b>629</b> Hirschgulasch mit Waldpilzen in Rahm und Butterspätzle		19,90
<b>603</b> Wildererteller: Wildbratwurscht, Wildpflanzen, Wildmaultaschen, Kartoffelstampf und Preiselbeerrahmsoß		20,50
<b>668</b> Hirschbraten mit Rahmschwammerl und Semmelknödel		21,90

✔ Vegetarisches Gericht    ✔ Veganes Gericht

Für Beilagen-Änderungen berechnen wir 1,30 € zusätzlich.  
Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

Stand: Juli 2025



## Biere vom Fass

	0,5 l	1 l
Augustiner Hell	<b>236</b> 4,40	<b>233</b> 8,80
Radler	<b>230</b> 4,40	<b>231</b> 8,80
Augustiner Hell alkoholfrei (FL.)	<b>232</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>225</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

## Aperitif

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

## Biergartenkuchl

Wenn die Biergartenkuchl auf hat!

<b>419</b> Pressack sauer mit roten Zwiebeln und Hausbrot	10,90
<b>441</b> Hirschgarten Spareribs 400 g mit BBQ-Soß	14,50
<b>442</b> 1/2 halbes Bauernhendl vom Grill	11,90
<b>444</b> Große Brezn	5,90
<b>433</b> Auszogne	5,60

## Aus der Pfanne

<b>673</b> Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes Frites	15,50
<b>728</b> Bayerischer Wagyu Beef Burger 180 g Wagyu-Patty mit Brioche-Bun, Romana-Salat, Cheddar, Tomate und Pommes Frites	18,90
<b>798</b> als doppelter Wagyu Beef Burger, 360 g dazu wählen Sie: gebratener Speck, Jalapeños, Spiegelei	26,90 je 1,50
<b>1287</b> Schwabenteller 2 Stück Schweinefilet medium gebraten, mit Rahmschwammerl, Käsespätzle und Röstzwiebeln	18,90
<b>682</b> Ochsenfetzen mit Burgunder-Schalottensoß und Röstkartoffeln	24,50
<b>667</b> Zwiebelrostbraten 200 g Rinderlende medium gebraten, mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	27,50
<b>646</b> Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	28,90

## Steaks

<b>1242</b> Holzfällersteak vom Schweinenacken 250 g mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	18,90
<b>665</b> Rinderlende 200 g, medium gebraten, mit Soß Bearnaise, dazu Bratkartoffeln	27,50
<b>664</b> oder gemischter Salat	
<b>608</b> Rinderlende 300 g, medium gebraten, mit Soß Bearnaise, dazu Bratkartoffeln	33,90
<b>609</b> oder gemischter Salat	
<b>618</b> Rinderfilet 220 g, medium gebraten, mit Pfeffersoß und Pommes Frites	32,00
<b>684</b> Flanksteak vom Rind 600 g für 2 Personen Avocado-Kräutersoß, BBQ-Blumenkohl Fladenbrot – im Reindl serviert	65,00

## Kinder

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

## Dessert

<b>534</b> Agnes-Bernauer-Schnitte	6,20
<b>529</b> Melonenkaltschale mit Minze und Zitronensorbet	6,90
<b>532</b> Dunkles Schokoladenmousse mit Apfel-Limetten-Ragout	7,50
<b>549</b> Ofenfrischer Apfelstrudel, Vanilleeis	7,90
<b>550</b> Drei Apfelküchlerl im Bierteig gebacken mit Zimt & Zucker und Vanilleeis	8,50
<b>537</b> Hirschgarten Kaiserschmarrn mit Apfelmus	13,90
<b>582</b> Eis aus eigener Herstellung, je Kugel Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone	2,20
<b>554</b> Portion Sahne	1,80

<b>1026</b> Espresso Martini	12,00
------------------------------	-------

## Kaffee & Tee

<b>280</b> Tasse Kaffee	3,80
<b>275</b> Tasse Cappuccino	3,90
<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 Pfefferminz, Kamille, Waldbeere, English Breakfast, Royal Gunpowder, Grüntee, Alpenkräuter	4,20
<b>272</b> Haferl Heiße Schokolade	4,60



HIER FINDEN SIE ALLE INFOS ZU DEN ALLERGENEN



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

Bitte haben Sie Verständnis, dass unsere Servicemitarbeiter unmittelbar nach dem Servieren die Rechnung kassieren dürfen. Vielen Dank!

Akzeptieren Sie keine handgeschriebenen Rechnungen.

## 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>72</b> Hirschgarten Edition Riesling, Markus Meier, Franken	32,90
<b>114</b> Wiener Gemischter Satz, Fritz Wieneringer, Wien AT	39,00
<b>62</b> Sauvignon Blanc, Weingut Polz, Südsteiermark	39,00
<b>78</b> Chardonnay Barrique IGP, Masetto Doré, Trentino	49,00

## 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>87</b> LAN Crianza Rioja, Spanien	36,00
<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

## Champagner 0,75 l

<b>173</b> Laurent-Perrier "La Cuvée" brut	89,00
<b>175</b> Laurent-Perrier Cuvée Rosé	119,00
<b>172</b> Laurent-Perrier Grand Siècle Numéro 26	259,00



## 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 Riserva	5,60
<b>249</b> „Gold Marille“, Marillenbrand Riserva	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> Obster „Goldbergler“	3,80
<b>156</b> Avelna	3,90
<b>154</b> Ramazzotti Amaro	3,90
<b>139</b> Jägermeister	3,90