



Brotzeit & Vorspeis

422	Hirschgarten Wurschtsalat mit Radieserl, Essiggurkerl, roten Zwiebeln, Senfmarinade und Hausbrot	11,50
421	Schweizer Wurschtsalat mit Kas, Radieserl, roten Zwiebeln, Essiggurkerl, Senfmarinade und Hausbrot	11,80
412	Obazda cremiger Brie mit Paprika, Kümmel, Radieserl, roten Zwiebeln und Brezn	12,50
374	Rindertatar klassisch o'gmacht mit Spiegelei und geröstetem Bauernbrot	16,50
410	Hirschgarten Brotzeit Wurzelspeck, Leberkasstiftl, kälberne Mini-Pflanzerl, scharfe Wildbeisser, Obazda, Bergkas, Radi & Radieserl, Gartentomaten, Essiggurkerl, Butter, Brot & Breze	18,90
1206	Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsoß und Kartoffelrösti	18,90

384	Ofenfrische Brezn	2,00
380	1 Scheibe Hausbrot	1,40
364	Hirschgarten-Salat mit Kirschtomaten, Gurken, Radieserlkresse und Baguette	11,90
386	mit gebackenem Schafskäse	14,90
390	mit gebratener Hühnerbrust	16,90
351	mit gebratenen Rinderfetzen	18,50
360	Gemischter Salat	7,90
937	Krautsalat	4,10
935	Kartoffelsalat	4,30
928	Beilagensalat	4,30

Suppn

330	Große Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch	6,50
328	Große Rinderkraftbrühe mit zwei Grießnockerl und Schnittlauch	6,50
327	Herzhafte Ofentomatensuppe mit Basilikumöl und Brotwürferl	6,50

Wurschkuchl

399	Münchner Weißwürscht (ab 2 Stk.) pro Stück mit süßem Senf	3,70
1131	Zwei Stück fränkische Bratwürscht vom Metzgerweltmeister Reck mit Sauerkraut und Hausbrot	11,90
1132	oder mit Kartoffelstampf	11,90
394	Zwei Paar Wienerwürschtl mit Kartoffelsalat	9,80

Wirtshaus Vegetarisch & Vegan

652	Allgäuer Kasspätzle mit Bergkas und Röstzwiebeln	13,50
735	Pasta mit fruchtigem Garten-Schmorgemüse und jungen Spinatblättern	14,50
1059	Kartoffel-Kas-Kücherl mit Tomate und Rauke	14,90
616	Rahmschwammerl mit Semmelknödel und frischen Kräutern	15,90
1153	Abgeschmolzene Knoblauch-Brezn-Fetzn mit herzhaft-fruchtigem Gemüseragout	16,50
1174	Veggie-Burger Gemüse Patty mit Relish, Tomato, Romana-Salat und Pommes Frites	17,50

Wirtshaus Klassiker

663	Abgebräunter Leberkas mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat	11,80
655	Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat und Bratensoß	12,90
670	Ofenfrischer Schweinsbraten mit Bratensoß, Kartoffelknödel und Krautsalat	14,90
675	½ resche Schweinshaxe mit Bratensoß und Kartoffelknödel	16,50
669	¼ Bauernente (Brust und Keule) mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	17,90
672	Bratenpfandl mit Ente, Schweinshaxe und Schweinebraten, kräftiger Soß, Kartoffelknödel	17,90
601	Gesottener Tafelspitz mit Salzkartoffeln, Wurzelgemüse und Meerrettichsoß	21,50
1057	Ochsenripperl mit Bier-BBQ-Soß, Kartoffelstampf und Krautsalat	23,50

HIER FINDEN SIE ALLE INFOS ZU DEN ALLERGENEN



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

Akzeptieren Sie keine handgeschriebenen Rechnungen.
Stand: Februar 2026



Biere vom Fass

	0,5 l	1 l
Augustiner Hell	236 4,40	233 8,80
Radler	232 4,40	231 8,80
Augustiner Hell alkoholfrei (FL.)	230 4,40	219 8,80
Augustiner Edelstoff	215 4,50	216 9,00
Tegernseer Spezial	200 4,70	201 9,40
König Ludwig Dunkel	214 5,40	212 10,80
König Ludwig Weißbier hell	229 5,40	227 10,80
König Ludwig Weißbier dunkel	209 5,40	208 10,80
König Ludwig alkoholfreies Weißbier	283 5,40	284 10,80
König Ludwig leichtes Weißbier (FL.)	242 5,40	223 10,80
Weißbier-Mix	226 5,40	225 10,80
Weißbier-Mix alkoholfrei	309 5,40	285 10,80

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
33	Tafelwasser	0,5 l	3,80
34/35	Adelholzener Mineralwasser Classic/Naturell	0,2 l	3,10
22/32	Adelholzener Mineralwasser Classic/Naturell	0,75 l	6,50

Aperity

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	0,2 l	8,10
179	Hirschgarten Secco weiß	0,75 l	29,90
124	Munig Gin mit Tonic Water	0,2 l	9,50

Champagner 0,75 l

173	Laurent-Perrier „La Cuvée“ brut	89,00
174	Laurent-Perrier „La Cuvée“ brut	1,5 l 160,00
190	Laurent-Perrier Héritage	109,00
175	Laurent-Perrier Cuvée Rosé	119,00
172	Laurent-Perrier Grand Siècle Numéro 26	259,00

Biergartenkuchl

Wenn die Biergartenkuchl auf hat!

444	Große Brezn von der Bäckerei Piller	5,90
397	Zwei Paar Schweinswürschtl mit Sauerkraut	9,80
429	Currywurst mit Pommes	11,80
441	Hirschgarten Spareribs 400 g mit BBQ-Soß	13,90
442	1/2 halbes Bauernhendl vom Grill	11,90
447	1/2 halbes Bauernhendl vom Grill mit Pommes	16,40
433	Auszogne	5,60

Aus dem Wasser ..

357	Vier gebratene Riesengarnelen auf Pasta in Krustentiersoß	18,50
781	Lachsfilet vom Grill mit Cäsar-Salat und Kräuterbutter-Scherzl	20,50
778	Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Spinat-Gröstl mit Weißbier-Currysoß	21,50

.. und dem Wald

1058	„Wild“ gefüllte Paprika mit Kartoffelpüree und Wacholderrahm	17,90
629	Hirschgulasch mit Feigen, geschmortem Wurzelgemüse und Butterspätzle	20,50
656	Hirschschnitzel auf Spinat-Erdäpfelgemüse, Wildsoß und Preiselbeeren	22,90

Aus der Pfanne & vom Grill

673	Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Pommes Frites	14,90
728	Bayrischer Wagyu Beef Burger 180 g Wagyu-Patty mit Brioche-Bun, Spezialsoß, Romana-Salat, Cheddar, Tomate und Pommes Frites	18,90
798	als doppelter Wagyu Beef Burger, 360 g dazu wählen Sie: gebratener Speck, Jalapeños, ein Spiegelei je	26,90 1,50
1242	Holzfüllersteak vom Schweinenacken 250 g mit Kräuterbutter, Whiskeyzwiebeln und Bratkartoffeln	18,50
1287	Schwabenteller 2 Stück Schweinefilet medium gebraten, mit Rahmschwammerl, Käsespätzle und Röstzwiebeln	18,90
682	Ochsenfetzen mit Burgunder-Schalottensoß und Röstkartoffeln	23,90
667	Zwiebelrostbraten 200 g Rinderlende medium gebraten, mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	26,90
665	Rinderlende 200 g, medium gebraten mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln	26,90
664	oder gemischter Salat	
646	Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	27,50



Kinder

505	Kinderschnitzel (Schwein) mit Pommes Frites	9,90
506	Kinderschweinsbraten mit Kartoffelknödel	9,90
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	4,50
963	Semmelknödel und Bratensoß	4,50
	Räuberteller Bei Mama und Papa vom Teller räubern	0,00

Dessert

534	Agnes-Bernauer-Schnitte	6,20
541	Grießflammerie mit Himbeersoß	6,90
549	Ofenfrischer Apfelstrudel, Vanilleeis	7,90
550	Drei Apfelkücherl im Bierteig gebacken mit Zimt & Zucker und Vanilleeis	8,50
537	Hirschgarten Kaiserschmarrn mit Apfelmus	13,50
563	Hirschgarten Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	13,50
582	Eis aus eigener Herstellung, je Kugel Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella	2,20
583	mit Portion Sahne	1,80

1026 Espresso Martini

12,00

Kaffee & Tee

280	Tasse Kaffee	3,80
275	Tasse Cappuccino	3,90
276	Espresso	2,60
263	Doppelter Espresso	4,90
268	Latte Macchiato	4,90
274	Haferl Tee Pfefferminz, Kamille, Waldbeere, English Breakfast, Grüner Tee, Alpenkräuter	4,20
272	Haferl Heiße Schokolade	4,60
146	zusätzlich 2cl Amaretto	2,00



Ausschank-Weine 0,2 l

105	Grüner Veltliner, Österreich	5,90
27	Weinschorle Weiß	7,60
103	Hirschgarten Grauburgunder	8,10
100	Hirschgarten Rosé	8,10
93	Rioja Alavesa, El Buscador, Spanien	9,50

MARKUS MEIER DAS WEINGUT AUS SCHWABEN

Flaschenweine Weiß 0,75 l

71	Hirschgarten Cuvée Weiß	29,90
72	Hirschgarten Edition Riesling	32,90
77	Riesling Kiedrich Gräfenberg GG, Robert Weil, Rheingau	79,00
114	Wiener Gemischter Satz, Fritz Wieninger, Wien AT	39,00
79	Grüner Veltliner Dürnstein, F.X.Pichler, Wachau, AT	68,00
80	Grüner Veltliner Dürnstein, F.X.Pichler, Wachau, AT	1, 5 l 139,00
62	Sauvignon Blanc Turmhof, Tiefenbrunner, Südtirol	39,00
78	Chardonnay Barrique IGP, Masetto Doré, Trentino	49,00
75	Chablis 1er Cru Montmains AC, Jean Collet, Burgund, F	59,00

Flaschenweine Rosé 0,75 l

63	Hirschgarten Rosé	29,90
94	M de Minuty Rosé, Provence, F	39,00
95	M de Minuty Rosé, Provence, F	1, 5 l 72,00

Flaschenweine Rot 0,75 l

58	Hirschgarten Cuvée Rot	29,90
61	Hirschgarten Cuvée Rot Spätburgunder	32,90
87	LAN Crianza Rioja, Spanien	36,00
91	100 Days, Zweigelt, Neusiedlersee, DAC, Kehrer AT	45,00
66	Cabernet Sauvignon Turmhof, Tiefenbrunner, Südtirol	42,00
52	Primitivo di Manduria, Sessantanni DOC, Apulien	49,00
89	Château Sacre Cœur, Jean-Philippe Janoeix, Pomerol, F	79,00

Bitte fragen Sie uns gerne nach den aktuellen Jahrgängen!

Zum Verdauen 2 cl

	Psenner Edelbrände aus Südtirol	
144	Grappa Adorata	4,20
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“	4,10
156	Averna	3,90
154	Ramazotti Amaro	3,90
139	Jägermeister	3,90