



Stand: September 2026

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

Bei Fragen zu aktuellen Weinjargängen 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!

HIER FINDEN SIE ALLE INFOS ZU DEN ALLERGENEN



Bitte überprüfen Sie Ihre Rechnung sofort nach Erhalt. Akzeptieren Sie keine handgeschriebenen oder digitalen Summen!

Jetzt wirds Wild

Vorneweg

338	kräftige Wildessenz	8,50
mit Grießnockerl und Schnittlauch		
446	Hausgemachte Wildschweinsülze	16,90
mit gelber Bete, Walnusspesto, Hagebutte und Roquefort-Scherzl		

Wilde Hauptspeisen

603	Wildererteller mit Pflanzler, Käsekrainer und Maultasche vom Wild, Kartoffelstampf und Wacholdersoß	20,90
629	Hirschgulasch mit geschmortem Wurzelgemüse und Butterspätzle	21,50
726	Rehragout mit Kürbis und Serviettenknödelscheiben	22,50
668	Hirschbraten mit Rahmschwammerl und Semmelknödel	22,90
740	Wildschweintrücken rosa gegart mit Spitzkrautscherzl, Rösti und Preiselbeersoß	24,90
642	Wildgeschnetzeltes in Pfefferrahm mit Kroketten	26,50

Wirtshaus Vegetarisch & Vegan

652	Allgäuer Käsespätzle mit Bergkas, Röstzwiebeln und Beilagensalat	16,50
648	Spitzkrautscherzl aus dem Ofen mit Kartoffelrösti und Brunnenkressedip	16,50
621	Rotes Thaicurry mit Gemüse und Duftreis	16,90
616	Rahmschwammerl mit Semmelknödel und frischen Kräutern	16,50
1174	Veggie-Burger Gemüse Patty mit Relish, Tomate, Romana-Salat und Pommes Frites	17,90

Wirtshaus Klassiker

663	Abgebräunter Leberkas mit Spiegelei und hausgemachtem Kartoffelsalat	12,30
655	Hausgemachte Fleischpflanzlerl mit Kartoffelsalat und Bratensoß	13,50
670	Ofenfrischer Schweinsbraten mit Bratensoß, Kartoffelknödel und Krautsalat	15,50
675	½ resche Schweinsaxe mit Bratensoß und Kartoffelknödel	16,90
669	¾ Bauernente (Brust und Keule) mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	18,50

Aus dem Wasser

757	4 Stück gebratene Riesengarnelen mit rotem Gemüse-Thaicurry und Duftreis	21,90
778	Gebratenes Zanderfilet auf mit geschmortem Ofenkürbis, Meersalzkartoffeln und Soß Rouille	22,50

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	19,80
798	als doppelter Wagyu Beef Burger 360 g	28,50
dazu wählen Sie:		
	gebratener Speck, Jalapeños, ein Spiegelei	je 1,50
1287	Schwabenteller 2 Stück Schweinefilet medium gebraten, mit Rahmschwammerl, Käsespätzle und Röstzwiebeln	19,50
682	Ochsenfetzen mit Burgunder-Schalottensoß und Röstkartoffeln	24,50
667	Zwiebelrostbraten 200 g Rinderlende medium gebraten, mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	27,50
646	Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	27,90
665	Rinderlende 200 g (medium gebraten) mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln	27,50
664	oder mit gemischtem Salat	27,50



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	3,90
21	Zitronenlimo	0,4 l	3,80
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
35/34	Adelholzener Mineralwasser Classic/Naturell	0,2 l	3,10
22/23	Adelholzener Mineralwasser Classic/Naturell	0,75 l	6,50

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	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



Brotzeit & Vorspeis

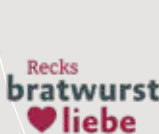
422	Hirschgarten Wurstschalat mit Radieserl, Essiggurkerl, roten Zwiebeln, Senfmarinade und Hausbrot	12,10
421	Schweizer Wurstschalat mit Kas, Radieserl, roten Zwiebeln, Essiggurkerl, Senfmarinade und Hausbrot	12,50
412	Obazda cremiger Brie mit Paprika, Kümmel, Radieserl, roten Zwiebeln und Brezn	12,90
445	Geschmorter Ofenkürbis mit Sauerrahm-Kernöl-Dip und Salatsträußerl	16,50
410	Hirschgarten Brotzeit Wurzelspeck, Leberkasstiftl, kälberne Mini-Pflanzlerl, scharfe Wildbeisser, Obazda, Bergkas, Radi & Radieserl, Gartentomaten, Essiggurkerl, Butter, Brot & Breze	19,50
384	Ofenfrische Brezn	2,30
380	1 Scheibe Hausbrot	1,70
364	Hirschgarten-Salat mit Kirschtomaten, Gurken, Radieserlkresse und Baguette	12,90
386	mit gebackenem Schafskäse	15,90
303	mit gebratenen Schwammerl	17,50
390	mit gebratener Hühnerbrust	17,90
360	Großer Gemischter Salat	8,50
937	Krautsalat	4,50
935	Kartoffelsalat	4,80
928	Beilagensalat	4,80

Supph

330	Große Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch	6,50
328	Große Rinderkraftbrühe mit abgeschmolzenen Brezenfetzen	6,50

Wurstkuchl

399	Münchner Weißwürsch (ab 2 Stk.) pro Stück mit süßem Senf	3,90
1131	Zwei Stück fränkische Bratwürsch vom Metzgerweltmeister Reck mit Sauerkraut und Hausbrot	12,50
1132	oder mit Kartoffelstampf	12,50
394	Zwei Paar Wiener Würschtl mit Kartoffelsalat	10,40



Für unsere kleinen Gäste

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	4,80
993	Nudeln mit Tomatensauce	6,50
961	Kartoffelknödel und Bratensoß	4,90
963	Semmelknödel und Bratensoß	4,90
	Räuberteller Bei Mama und Papa vom Teller räubern	0,00

Dessert

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

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	6,30
27	Weinschorle Weiß, 0,5 l	7,90
103	Hirschgarten Grauburgunder	8,30
100	Hirschgarten Rosé	8,10
93	Rioja Alavesa, El Buscador, Spanien	9,50
53	Roséweinschorle, 0,5 l	10,50

Flaschenweine Weiß 0,75 l

71	Hirschgarten Cuvée Weiß	29,90
98	Hirschgarten Grauburgunder	30,90
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 Edition Spätburgunder	32,90
87	LAN Crianza Rioja, Spanien	36,00
66	Cabernet Sauvignon Turmhof, Tiefenbrunner, Südtirol, I	42,00
52	Primitivo di Manduria, Sessantanni DOC, Apulien, I	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