Königlicher Hirschgarten
Wirtshaus & Biergarten

HIER FINDEN SIE ALLE INFOS ZU DEN ALLERGENEN

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

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!

Stand: November 2026

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

Vegetarisches Gericht Veganes Gericht

Brotzeit & Vorspeis

422 **Hirschgarten Wurschtsalat** 12,10
mit Radieserl, Essiggurkerl, roten Zwiebeln, Senfmarinade und Hausbrot

445 **Geschmorter Ofenkürbis** mit 16,50
Sauerrahm-Kernöl-Dip und Salatsträußerl

316 **Gratinierter Ziegenkäse** mit Birne, 16,90
bunter Bete, Friséespitzen, Himbeerdressing und Baguette

410 **Hirschgarten Brotzeit** Wurzelspeck, 19,50
Leberkasstiftl, kälberne Mini-Pflanzerl, scharfe Wildbeisser, Brie „Weiße Lady", Bergkas, Radi & Radieserl, Gartentomaten, Essiggurkerl, Butter, Brot & Breze

384 **Ofenfrische Brezn** 2,30
380 **1 Scheibe Hausbrot** 1,70
364 **Hirschgarten-Salat** mit Kirschtomaten, 12,90
Gurken, Radieserlkresse und Baguette
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

Suppn

330 **Große Rinderkraftbrühe** 6,50
mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch

1107 **Große Rinderkraftbrühe** 6,50
mit abgeschmolzenen Brezenfetzen

336 **Kürbis-Kokossuppe** mit gerösteten 6,50
Kürbiskerndl und Kernöl

338 **Kräftige Wildessenz** 8,50
mit Grießnockerl und Schnittlauch

Wurschtkuchl

399 **Münchner Weißwürscht** (ab 2 Stk.) pro Stück 3,90
mit süßem Senf

1131 **Zwei Stück fränkische Bratwürscht** 12,50
vom Metzgerweltmeister Reck
mit Sauerkraut und Hausbrot

1132 **oder** mit Kartoffelstampf 12,50
394 **Zwei Paar Wiener Würschtl** 10,40
mit Kartoffelsalat

Wirtshaus Vegetarisch & Vegan

652 **Allgäuer Käsespätzle** mit Bergkas, 16,50
Röstzwiebeln und Beilagensalat
616 **Rahmschwammerl** mit Semmelknödel 16,50
und frischen Kräutern
1106 **Schmorkürbisragout** mit Petersilienwurzel 16,90
Babyspinat und Kürbiskerndl
1063 **Rosenkohl-Schupfnudelpanne** mit 16,90
Granatapfelkernen und gerösteten Walnüssen
1174 **Veggie-Burger** Gemüse Patty 17,90
mit Burger-Soß, Tomate, Romana-Salat und Pommes Frites

Wirtshaus Klassiker

663 **Abgebräunter Leberkas** mit Spiegelei 12,30
und hausgemachtem Kartoffelsalat
655 **Hausgemachte Fleischpflanzerl** 13,50
mit Kartoffelsalat und Bratensoß
670 **Ofenfrischer Schweinsbraten** mit 15,50
Bratensoß, Kartoffelknödel und Krautsalat
675 **½ resche Schweinshaxe** 16,90
mit Bratensoß und Kartoffelknödel
669 **¼ Bauernente** (Brust und Keule) 18,50
mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut
690 **Geschmortes Ochsenbackerl** 26,90
mit kräftiger Soß, Ofenrosenkohl und Schupfnudeln

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

248	Hauslimo Jasmin-Holunder	0,3 l	5,80
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

Aus dem Wald

603 **Wildererteller** mit Pflanzerl, 20,90
Käsekrainer und Maultasche vom Wild, Kartoffelstampf und Wacholdersoß
629 **Hirschgulasch** mit geschmortem 21,50
Wurzelgemüse und Butterspätzle
726 **Rehragout** mit Kürbis 22,50
und Serviettenknödelscheiben
668 **Hirschbraten** mit Rahmschwammerl 22,90
und Semmelknödel
642 **Wildgeschnetzeltes** mit Preiselbeersoß, 26,50
Maronen und Kroketten

Aus dem Wasser

778 **Gebratenes Zanderfilet** mit 22,50
Ofenkürbis, Meersalzkartoffeln und Meerrettichsoß
781 **Lachsfilet vom Grill** auf Rahmwirsing, 22,90
dazu Salzkartoffeln

Aus der Pfanne & vom Grill

673 **Schnitzel Wiener Art** 14,90
vom Schwein mit Pommes Frites
728 **Bayrischer Wagyu Beef Burger** 19,80
180 g Wagyu-Patty mit Brioche-Bun, Spezialsoß, Romana-Salat, Cheddar, Tomate und Pommes Frites
798 **als doppelter Wagyu Beef Burger** 360 g 28,50

dazu wählen Sie:
gebratener Speck, Jalapeños, je 1,50
ein Spiegelei

1287 **Schwabenteller** 2 Stück Schweinefilet 19,50
medium gebraten, mit Rahmschwammerl, Käsespätzle und Röstzwiebeln
682 **Ochsenfetzen** 24,50
mit Burgunder-Schalottensoß und Röstkartoffeln
667 **Zwiebelrostbraten 200 g** Rinderlende 27,50
medium gebraten, mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln
646 **Wiener Schnitzel** vom Kalb 27,90
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren
665 **Rinderlende 200 g** (medium gebraten) 27,50
mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln
664 **oder mit gemischtem Salat**
665 **Rinderlende 300 g** (medium gebraten) 33,50
mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln
664 **oder mit gemischtem Salat**

Für unsere kleinen Gäste

505 **Kinderschnitzel** (Schwein) 9,90
mit Pommes Frites
506 **Kinderschweinsbraten** mit Kartoffelknödel 9,90
504 **Ein Paar Wiener Würschtl** 7,90
mit Pommes Frites
951 **Portion Pommes Frites,** 4,80
Ketchup oder Mayo
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

550 **Drei Apfelkücherl** im Backteig 8,50
mit Zimt & Zucker und Vanilleeis
552 **Ofenfrischer Topfenstrudel** mit 8,90
hausgemachtem Kirscheis
551 **Dampfnudel** mit Rammerl und 8,90
Vanillesoß
567 **Weißes Schokoladen-Mohn-Parfait** 8,90
mit heißen Rumzwetschgen
537 **Hirschgarten Kaiserschmarrn** 13,90
mit Apfelmus
563 **Hirschgarten Kaiserschmarrn** 13,90
mit Zwetschgenröster
582 **Eis** aus eigener Herstellung, je Kugel 2,20
Vanille, Erdbeere, Zitrone
Schokolade, Stracciatella, Kirsche
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
153	**zusätzlich** 2cl Baileys	3,90

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	4,60
120	„Nocciola" Haselnusslikör	5,30
127	„Gold Williams", Christbirnenbrand Riserva	5,90
249	„Gold Marille", Marillenbrand Riserva	5,90
2159	Lantenhammer Roter Williams Brand, unfiltriert	6,90
2161	Lantenhammer Waldhimbeergeist, unfiltriert	6,90
158	Marillenbrand Hochstrasser Tirol	4,20
148	Flotter Willi – Williamsbrand „Goldbergler" mit Birne	4,40
147	Obstler „Goldbergler"	4,20
156	Averna	4,20
154	Ramazzotti Amaro	4,20
139	Jägermeister	4,20