

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Speisen & Getränken.  
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in drinks or dishes.

# Winter-Spezialitäten

<b>Frischkäse-Rucola-Terrine mit Tomaten-Confit &amp; Salat-Herzen</b> <sup>VEGI</sup> <i>Terrine of rucola &amp; fresh cheese with tomato confit and salad leaves</i>	€ 13,50
<b>Klare Rindsuppe mit Steinpilz-Ravioli</b> <i>auch als VEGI mit Gemüse-Bouillon</i> <i>Clear soup from game with mushroom ravioli</i>	€ 8,90
<b>Wild-Edel-Ragout mit Apfel-Rotkraut &amp; Spätzle</b> <i>Game ragout with apple-red cabbage &amp; spaetzle</i>	€ 22,50
<b>Gekochte Hauswurst vom Hirsch mit Sauerkraut</b> <i>Cooked venison sausage with sauerkraut</i>	€ 13,50
<b>Zwiebel-Rostbraten mit Speck-Bohnen &amp; Butter-Spätzle</b> <i>Thin slice of beef entrecote with deep fried onions, green beans with bacon &amp; spaetzle</i>	€ 29,50
<b>Filet-Spieß vom Schwein mit Letscho &amp; Pommes frites</b> <i>Spit of pork filet with Letscho &amp; French fires</i>	€ 24,50
<b>Gebackener Blumenkohl mit Safran-Aioli ODER Sauce Cumberland</b> <sup>VEGAN</sup> & gemischtem Salat <i>Deep fried cauliflower with saffron Aioli OR sauce Cumberland and mixed salad</i>	€ 16,50
<b>Maroni-Schnitte mit 1er Kugel Sorbet von der Williams-Birne</b> <sup>VEGI</sup> <i>Chestnut cream cake slice with 1 scoop of pear sorbet</i>	€ 10,60
<b>Schokolade-Soufflé mit flüssigem Kern, 1er Kugel Eiscreme &amp; Sahne</b> <sup>VEGI</sup> <i>Chocolate cake with liquid core, ice cream &amp; whipped cream</i>	€ 10,60
<b>Mozart-Schnitte mit 1er Kugel Pistazien-Eis</b> <sup>VEGI</sup> <i>Cream cake slice "Mozart" with 1 scoop of pistachio ice cream</i>	€ 10,60



**GOLDENER HIRSCHEN,  
WEINSTUBE & BIERBAR:**

**25. BIS 31. DEZEMBER:  
TÄGLICH GEÖFFNET AB 11 UHR**  
*anschließen Betriebsurlaub  
von 1. bis 9. Jänner 2023*

**TISCH ODER STÜBERL  
RESERVIEREN:**

*Telefonisch unter  
+43 5574 42 8 15  
oder Email an:  
reservation@kinz.at*

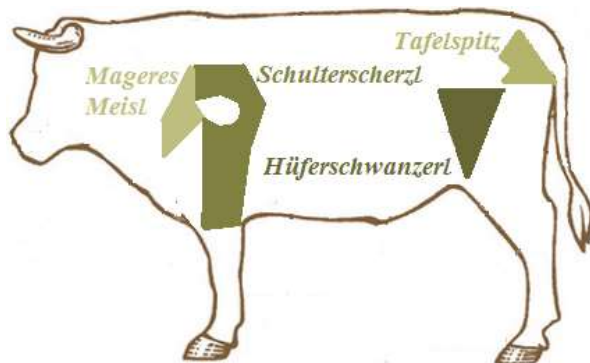


*Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Speisen & Getränken.  
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in drinks or dishes.*

## Unsere Rindfleisch-Gerichte im Suppentopf

*Alle Rindfleischsorten werden im Suppentopf mit Markscheibe, Apfelkren, Schnittlauchsauce & Röstkartoffeln serviert. Für die Suppe zur Vorspeise gibt es als Einlage Frittaten. Als Beilage können Sie Cremespinat zusätzlich oder anstatt der Röstkartoffeln bestellen.*

*Traditional dish of boiled beef loved by Austrian emperors. Served in a soup pot with apple horseradish, chives cream sauce & roasted potatoes. As starter add the soup from the pot to the first served sliced pancakes. You can order cream spinach instead of roasted potatoes or additional!*



### **Tafelspitz** - eine Wiener Legende

boiled prime	200g	€ 27,60
	250g	€ 31,50

### **Mageres Meisel** – ein wahrer Geheimtipp

boiled shoulder cut	200g	€ 24,20
	250g	€ 28,00

### **Hüferschwanzlerl** - zart und fein

boiled tail of rump	200g	€ 24,20
	250g	€ 28,00

**Portion Cremespinat** | Cream spinach additional to the roasted potatoes € 6,70

**Für alle, die sich ein Töpferl teilen wollen, das Gedeck für die 2te Suppe** € 6,60  
*Set for a 2nd person to share the soup*

**Gekochtes Tellerfleisch mit Wurzelgemüse, Kren & Salzkartoffeln** **GLUTENFREI** € 21,50  
*Boiled slice of beef with root vegetable juliennes, horseradish and boiled potatoes*



Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Speisen & Getränken.  
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in drinks or dishes.

---

## Vegetarische Gerichte

---

<b>Hausgemachte Spinat-Knödel mit brauner Butter und Blattsalat</b> <sup>VEGI</sup>	€ 16,50
<i>Homemade spinach-dumplings with melted brown butter and salad leaves</i>	
<b>Vorarlberger Kässpätzle, Röstzwiebeln &amp; Kartoffelsalat</b> <sup>VEGI</sup>	€ 16,80
<i>Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and potato salad</i>	
<b>Vorarlberger Kässpätzle mit gemischtem ODER Blatt-Salat</b> <sup>VEGI</sup>	€ 18,40
<i>Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and and green OR mixed salad</i>	

---

## Gebackene Klassiker der österreichischen Küche

---

Portion Preiselbeeren € 0,60 | 1 glas of cranberry dip € 0,60  
Portion Ketchup oder Mayo € 0,40 | 1 portion of ketchup or mayonaise € 0,40

<b>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln</b>	€ 24,90
<i>Viennese Schnitzel from veal with parsley potatoes and cranberry dip</i>	
<b>Wiener Schnitzel vom SCHWEIN 200g</b>	€ 17,00
<b>mit Pommes ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln</b>	
<i>Viennese Schnitzel from pork 200g with French fries OR potato salad OR parsley potatoes</i>	
<b>Mini Wiener Schnitzel vom SCHWEIN 100g</b>	€ 15,30
<b>mit Pommes ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln</b>	
<i>MINI Viennese Schnitzel from pork 100g with French fries OR potato salad OR parsley potatoes</i>	

**Gemischter oder grüner Salat als einzige Beilage zum Schnitzel,**  
**anstelle von Pommes oder Kartoffeln** **AUFPREIS** € 2,60  
*Mixed or green salad as only side dish to the schnitzel, meaning no French fries or potatoes with it € 2,60*

**Sie möchten einen gemischten oder grünen Salat als 2te Beilage?**  
**Gerne können Sie unsere Salatschüssel zu € 6,50 bestellen.**  
*Mixed or green salad as additional side dish € 6,50*

**Unsere Wiener Schnitzel servieren auf Wunsch auch glutenfrei.**  
*Viennese schnitzels are also available gluten free.*

---

## Desserts

---

<b>Apfelstrudel</b> <sup>VEGI</sup>	€ 4,60	<b>Apfelstrudel mit Vanille-Eis</b> <sup>VEGI</sup>	€ 6,60
<i>Apple strudle made from traditional recipe</i>		<i>Apple strudle with vanilla ice cream</i>	
<b>Affogato 1e Kugel Vanille-Eis, Espresso &amp; Sahne</b> <sup>VEGI</sup>	€ 5,70		
<i>Espresso "Affogato" with 1 scoop vanilla ice cream and whipped cream</i>			
<b>Kugel Eiscreme (Vanille, Schokolade, Pistazie) per Kugel</b> <sup>VEGI</sup>	€ 2,20		
<i>Ice cream (vanilla, chocolate, pistachio) per scoop</i>			
<b>Kugel hausgemachtes Sorbet (lt. Tagesangebot) per Kugel</b> <sup>VEGAN &amp; GLUTENFREI</sup>	€ 2,50		
<i>Homemade sorbet, daily choice, per scoop</i>			
<b>Portion Sahne</b> <sup>VEGI &amp; GLUTENFREI</sup>   whipped cream	€ 2,00		

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Speisen & Getränken.  
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in drinks or dishes.

## Getränkemenu

### APERITIFS

<b>Glas Prosecco rosé</b>	0,1l	€ 4,50
<b>Glas Prosecco / Sekt</b>	0,1l	€ 4,50
<b>Crodino</b> <small>alkoholfrei</small>	4cl	€ 4,90
<b>Aperol Sprizz</b>		€ 5,90
<b>Spritzer WEISS od. ROT</b>	1/4l	€ 4,20

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Mineralwasser prickelnd / still</b>	0,33l	€ 3,90
	0,75l	€ 6,90
<b>Soda</b>	0,25l	€ 3,10
	0,50l	€ 4,10
<b>Soda oder Wasser</b>	0,25l	€ 3,40
<b>mit Holunder ODER Zitrone</b>	0,50l	€ 4,40
<b>Saft (Apfel / Orange</b>	0,25l	€ 3,40
<b>Johannisbeere / Mango)</b>	0,50l	€ 4,40
<b>gespritzt Soda OD. Wasser</b>	0,25l	€ 3,40
	0,50l	€ 4,40
<b>Cola light / Cola Zero</b>	0,33l	€ 3,40
<b>VoÜs Cola, Orange, Citro</b>	0,25l	€ 3,40
	0,50l	€ 4,40
<b>Eistee</b>	0,25l	€ 4,40
<b>Almdudler</b>	0,35l	€ 3,40
<b>Organics Bitter Lemon / Tonic</b>	0,20l	€ 3,40
<b>Red Bull</b>	0,33l	€ 4,90

### BIER-SPEZIALITÄTEN

Mehr BIER finden Sie in unserer BIERBAR-KARTE!

<b>Mohrenbräu vom Fass</b>	0,2l	€ 3,50
	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,90
<b>Hirschen-Bier vom Fass</b>	0,2l	€ 3,50
<b>Unsere Exklusiv-Marke</b>	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,90
<b>Mohren Radler</b> <small>SÜSS/SAUER</small>	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,90
<b>Erdinger Urweisse</b>	0,3l	€ 3,90
<b>hell vom Fass</b>	0,5l	€ 4,90
<b>Erdinger Hefe</b> <small>alkoholfrei</small>	0,3l	€ 3,90
<b>Meckatzer</b> <small>alkoholfrei</small>	0,3l	€ 3,90
<b>„Surfers“ Summer Ale</b> <small>alkoholfrei</small>	0,3l	€ 4,40

### OFFENE WEISSWEINE

<b>Grüner Veltliner</b>		
<b>L. Müller, NÖ</b>	1/8l	€ 4,20
<b>Müller Thurgau</b>		
<b>Aufricht, Bodensee</b>	1/8l	€ 4,50
<b>Chardonnay</b>		
<b>Liener, Steiermark</b>	1/8l	€ 4,40
<b>Welschriesling</b>		
<b>Kratzer, Steiermark</b>	1/8l	€ 4,30

### OFFENE ROTWEINE

<b>Blauer Zweigelt</b>		
<b>Schindler, Burgenland</b>	1/8l	€ 4,20
<b>Cabernet Sauvignon</b>		
<b>Scheibelhofer,</b>		
<b>Burgenland</b>	1/8l	€ 5,50
<b>Heideboden Cuvée</b> (CS, ME, BF, ZW)		
<b>Reeh, Burgenland</b>	1/8l	€ 5,70

### OFFENER ROSEWEIN

<b>Rosé</b>		
<b>Lamperti, STMK</b>	1/8l	€ 4,00

### HEISSGETRÄNKE

Kaffee koffeinfrei bestellbar!

<b>Kaffee</b>	€ 3,90
<b>Espresso</b>	€ 3,50
<b>Doppelter Espresso</b>	€ 4,50
<b>Cappuccino Milchschaum / Sahne</b>	€ 4,60
<b>Latte Macchiato</b>	€ 4,60
<b>Heiße Schokolade</b>	€ 3,90
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b>	€ 4,60
<b>Tee (Sorte nach Wahl) / heiße</b>	
<b>Zitrone</b>	€ 3,90

### DESTILLATE (2CL)

<b>Brennerei Pfanner, Lauterach, Vorarlberg</b>	
<b>Subirer / Williams / Marille / Himbeer /</b>	
<b>Haselnuss / Honig-Willi</b>	
	€ 4,90

### DESTILLATE (4CL)

<b>Ramazotti / Averna / Fernet</b>	€ 4,70
------------------------------------	--------




*Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Speisen & Getränken.  
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in drinks or dishes.*


## Aus unserer Bierbar -Karte


### UNSERE-KLASSIKER

 **Pale Ale** 5,5 % vol. 0,33l € 3,90  
PALE ALE | Fruchtig-frische Zitrusnoten in der Nase; ausgewogene Bittere am Gaumen, die angenehm nachklingt.

 **Hopfenspiel** 2,9 % vol. 0,33l € 3,90  
SESSION PILS | Schlankes Pils mit feiner, ausgeprägter Hopfenbittere.

 **Die Weisse** GLUTENFREI 5,2 % 0,50l € 4,90  
HELLES WEIZENBIER | Charakteristisches Weizen aus der Bügelflasche. Der Weizenkleber Gluten wird durch ein besonderes Verfahren im Brauprozess eliminiert. Geschmacklich sensationell!

 **Pikantus** 7,3 % vol. 0,50l € 4,90  
DUNKLER WEIZENBOCK | Dunkle Farbe gekrönt von cremigem Schaum. Herrliche Karamell- & Röst-Aromen in der Nase. Im Mund klassische Noten vom Pflaume, Schokolade und Lakritz.

 **Schlenkerla** 5,1 % vol. 0,50l € 4,90  
RAUCHBIER | Legendäres Bamberger Märzenbier mit wundervoll eingebundenen Rauch-Aromen, die in der Nase an Speck erinnern.



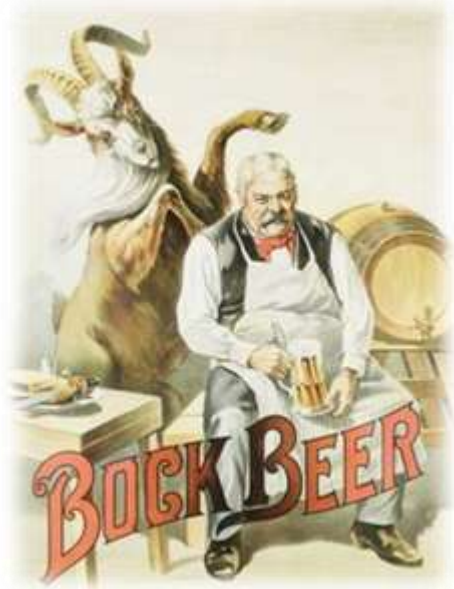
### INSEL-BRAUEREI RÜGEN

3 erfahrene & befreundete Braumeister haben die Insel-Brauerei 2014/15 gegründet mit der Idee seltene Biere zu brauen. Das sind wenig bekannte, vergessene oder selbst kreierte oder interpretierte Bierstile. Inspiriert von der Natur der Insel Rügen haben sie eine in Deutschland einzigartige Braumethode mit der Flaschenreifung kreierte; spezielle Biere und ein besonderer Genuss!

**Insel Kreide** 5,5 % vol. 0,33l € 5,20  
WITBIER | Mit Champagner Hefe vergorenes Bier mit Weizenanteil. Fein-säuerlich und erfrischender Trinkgenuss!

*Gerne bringt Ihnen unser Team unsere große Bierkarte mit den aktuellen Spezialitäten.*

**IM ADVENT IN DER BIERBAR**  
**Bockbier-Spezialitäten**  
*passend zur Weihnachtszeit!*



**25. BIS 31. DEZEMBER:  
TÄGLICH GEÖFFNET AB 11 UHR**  
*anschließen Betriebsurlaub  
von 1. bis 9. Jänner 2023*

**TISCH ODER STÜBERL RESERVIEREN:**

*Telefonisch unter  
+43 5574 42 8 15  
oder Email an:  
reservation@kinz.at*

