

*Herzlich Willkommen
im Goldenen Hirschen!*

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.

Aktuelles Mittagsmenü immer online:

Tagesteller € 10,90
Duo „Suppe“ € 14,90
Duo „Salat“ € 16,80

Menüs ab Sonntag online
oder Sie fragen unser Team!

DI, MI, FR 11-13:30
Tue, Wed, Fr



Donnerstag 11:00-13:30

-20% Schnitzel HAPPY HOURS
auf alle Wiener Schnitzel
von Schwein & Kalb mit Beilage!
Thursday lunch time 20% off
for all schnitzel dishes.

Dezember -Empfehlungskarte

Samtsuppe vom steirischen Kürbis mit Kernöl & Croutons ^{VEGI} <i>Pumpkin cream soup with croutons and pumpkin pip oil</i>	€ 5,70
Frischkäsle von der Ziege mit Nüssen & Trüffel-Honig ^{VEGI} <i>Fresh cheese from goat with nuts & truffles' honey</i>	€ 13,50
Beef Tartar ^{60g} mit Butter & Toast <i>auf Wunsch mit glutenfreiem Brot</i> <i>Beef tartar with butter and toast</i>	€ 17,50
½ Ente mit Orangen-Sauce, Rotkraut & Schupfnudeln <i>½ duck with orange sauce, red cabbage & Austrian potato noodles</i>	€ 29,90
Zwiebelrostbraten mit Speck-Bohnen & Schupfnudeln <i>Slice of Austrian roast of beef with fried onions, green beans in ham and Austrian potato noodles</i>	€ 31,50
Reh-Ragout mit Spätzle & Apfel-Rotkraut <i>Venison ragout with apple red cabbage & spaetzle</i>	€ 25,20

Vegetarische Gerichte

Schüssel mit verschiedenen Blatt-Salaten ^{VEGAN & GLUTENFREI} <i>Leave salad</i>	€ 7,20
Gem. Salat-Schüssel ^{VEGI & GLUTENFREI} <i>Blattsalat, Karotten-, Kartoffel-, Krautsalat, Tomate, Gurke, Radieschen</i> <i>Mixed salad</i>	€ 7,20
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Blattsalat ^{VEGI} <i>Deep fried and breaded camembert with green salad and cranberry dip</i>	€ 18,50
Hausgemachte Spinat-Knödel mit brauner Butter und Blattsalat ^{VEGI} <i>Homemade spinach-dumplings with melted brown butter and salad leaves</i>	€ 18,50
Vorarlberger Kässpätzle mit Almas Käsmischung und Röstzwiebeln, ^{VEGI} <i>serviert mit Kartoffelsalat</i> ^{VEGI} <i>Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and potato salad</i>	€ 17,90
<i>serviert mit gemischter ODER Blatt-Salat</i> <i>Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and and green OR mixed salad</i>	€ 19,10
2ter Teller zum Teilen <i>plate to share dishes</i>	€ 1,80

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.

Suppen-Spezialitäten

- Wiener Suppentopf**, klare Rindsuppe mit Nudeln und Rindfleisch-Streifen € 6,90
Viennese pot including clear soup from beef, boiled beef stripes and noodles
- Klare hausgemachte Rindsuppe mit Einlage nach Wahl:**
Leberknödel ODER Frittaten ODER Nudeln € 5,40
Clear soup with 1 type of add-in to choose: Liver dumpling OR "Celestine" with sliced pancakes OR noodles
-

Kalte Speisen

- Steirische Salat-Komposition mit Kernöl** € 17,50
Blattsalate mit gebackenen ODER gebratenen Hühner-Streifen
Salad with deep fried and breaded OR with grilled chicken stripes and pumpkin pip oil
- Wurstsalat vom Schübling** € 12,00
Cold marinated sausage slices with onions
- Lumpensalat vom Schübling mit Lutzenreuter Bergkäse** € 13,00
Cold marinated sausage salad with regional mountain cheese & onions
- Winzer-Jause Schinken, Bergkäse, Landjäger, Liptauer & Kren** € 15,00
Vinyard famers' snack ham, mountain cheese, sausage, pepper dip & horseradish
- Käse-Brett Bergkäse, Camembert, Liptauer & Butter**^{VEGI} € 15,00
Cheese duo mountain cheese, camembert, pepper dip & butter
- Brot zu unseren kalten Speisen** / add bread to our cold dishes
- Weißbrot/Brötle pro Stück**^{VEGI} € 2,00
Bread roll per piece
- 2 Scheiben dunkles Brot**^{VEGI} € 1,90
2 slices of Austrian famers' bread
- Bierbrezel pro Stück**^{VEGI} € 3,50
Lye Bretzel per piece
-

Hirschen-Klassiker

- Traditionelles Rinder-Saftgulasch mit Semmelknödel** € 18,50
Traditional goulash from beef with dumpling
- Traditionelles Rinder-Saftgulasch mit Spätzle** € 18,50
Traditional goulash from beef with spaetzle
- Wurstspieß mit Pommes frites, Salat & Chili-Gurken-Topping** € 18,00
Our sausage spit with French fries, salad and chili cucumber dip
- 1 Paar Sacherwürstl mit Saft** € 12,00
Pair of boiled sausage with goulash sauce
- 1 Paar Sacherwürstl mit Pommes frites** € 9,90
Pair of boiled sausage with French fries
- 2ter Teller zum Teilen** | plate to share dishes € 1,80
-

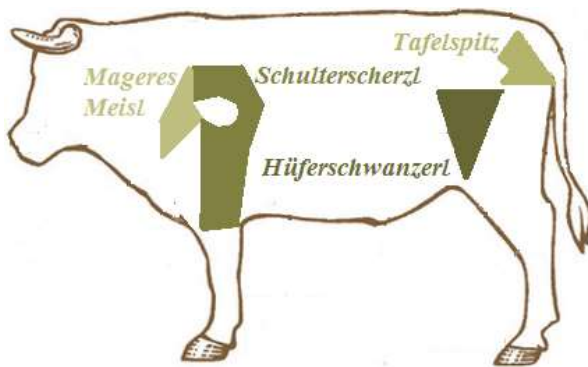
Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Speisen & Getränken.
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in drinks or dishes.

Unsere Rindfleisch-Gerichte im Suppentopf

Our signature dish: boiled beef in its soup

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

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



Tafelspitz - eine Wiener Legende

boiled prime	200g	€ 28,70
	250g	€ 32,60

Mageres Meisel – ein wahrer Geheimtipp

boiled shoulder cut	200g	€ 25,30
	250g	€ 29,10

Hüferschwanz - zart und fein

boiled tail of rump	200g	€ 25,30
	250g	€ 29,10

Portion Cremespinat | Cream spinach additional to the roasted potatoes € 7,20

Für alle, die sich ein Töpferl teilen wollen, das Gedeck für die 2te Suppe € 7,10
Set for a 2nd person to share the soup

Gekochtes Tellerfleisch mit Wurzelgemüse, Kren & Salzkartoffeln **GLUTENFREI** € 23,00
Boiled slice of beef with root vegetable juliennes, horseradish and boiled potatoes

Unsere XL Schweins-Haxe

Our signature dish pork knuckle

Ofenfrische XL-Schweinshaxe (ca. 1,5kg) mit Kren und Semmelknödel € 21,20
Crispy grilled pork knuckle 1,5kg with horseradish and dumpling

Ofenfrische XL-Schweinshaxe (ca. 1,5kg) mit Kren, Semmelknödel & Krautsalat € 24,20
Crispy grilled pork knuckle 1,5kg with horseradish, dumpling and cabbage salad

Sauce zur Haxe | Add sauce to your pork knuckle € 1,50

2ter Teller zum Teilen der Haxe | plate to share knuckle € 1,80

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.

Gebackene Klassiker der österreichischen Küche

Glas Preiselbeeren € 0,60 | 1 glas cranberry dip € 0,60

Glas Ketchup ODER Senf ODER Mayo € 0,60 | 1 glas ketchup or mustard or mayonaise € 0,60

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln € 27,60
Viennese Schnitzel from veal with parsley potatoes

Wiener Schnitzel vom SCHWEIN 200g € 17,20
mit Pommes ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln
Viennese Schnitzel from pork 200g with French fries OR potato salad OR parsley potatoes

Mini Wiener Schnitzel vom SCHWEIN 100g € 15,50
mit Pommes ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln
MINI Viennese Schnitzel from pork 100g with French fries OR potato salad OR parsley potatoes

Gemischter oder grüner Salat als einzige Beilage zum Schnitzel,
anstelle von Pommes oder Kartoffeln AUFPREIS € 3,00
Mixed or green salad as only side dish to the schnitzel, meaning no French fries or potatoes with it € 3,00

Sie möchten einen gemischten oder grünen Salat als 2te Beilage?
Gerne können Sie unsere Salatschüssel zu € 7,20 bestellen.
Mixed or green salad as additional side dish € 7,20

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

2ter Teller zum Teilen der Schnitzel-Gerichte | plate to share schnitzel dishes € 1,80

Desserts

Maroni-Schnitte ^{VEGI} € 9,10
Chestnut cream cake slice

Mozart-Schnitte ^{VEGI} € 9,10
„Mozart“ cream cake slice

2 Stück Topfen-Knödel mit Marillen-Röster ^{VEGI} € 10,50
2 piece fresh cheese dumpling with apricot compote

Kaiserschmarrn mit Marillen-Röster ^{VEGI} € 12,50
Emperor's delight, sliced pancake with apricot compote

Affogato 1e Kugel Vanille-Eis, Espresso & Sahne ^{VEGI} € 5,90
Espresso "Affogato" with 1 scoop vanilla ice cream and whipped cream

Apfelstrudel Apple strudle made from traditional recipe ^{VEGI} € 5,20

Vanille-Sauce ^{VEGI} € 1,90 **Sorbet per Kugel** ^{VEGAN& GLUTENFREI} € 2,60
Vanilla sauce *Homemade sorbet, daily choice, per scoop*

Sahne ^{VEGI & GLUTENFREI} € 1,00 **Eiscreme** ^{VEGI} per Kugel € 2,40
whipped cream *(Vanille, Schokolade, Pistazie)*
Ice cream (vanilla, chocolate, pistachio) per scoop

Getränke-Karte

Die ganze Getränke-Karte online:



APERITIFS

Glas Prosecco Sekt	0,1l	€ 4,60
Aperol Sprizz		€ 6,40
Spritzer WEISS od. ROT	1/4l	€ 4,60

HEISSGETRÄNKE

Kaffee koffeinfrei bestellbar!

Kaffee		€ 4,20
Espresso		€ 3,90
Doppelter Espresso		€ 4,80
Cappuccino Milchschaum Sahne		€ 4,80
Latte Macchiato		€ 4,80
Heiße Schokolade		€ 4,20
Tee (Sorte n. Wahl) heiße Zitrone		€ 4,20

DESTILLATE (2CL)

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

DESTILLATE (4CL)

Ramazotti Averna Fernet		€ 4,90
------------------------------------	--	--------

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser	0,25l	€ 0,20
Mineral prickelnd still	0,33l	€ 3,90
	0,75l	€ 6,90
Soda	0,25l	€ 3,50
	0,50l	€ 4,50
Soda oder Wasser mit Holunder ODER Zitrone	0,25l	€ 3,60
	0,50l	€ 4,60
Saft (Apfel Orange)	0,25l	€ 3,60
Johannisbeere Mango)	0,50l	€ 4,60
gespritzt Soda OD. Wasser	0,25l	€ 3,60
	0,50l	€ 4,60
voüs Cola, Orange, Citro	0,25l	€ 3,60
	0,50l	€ 4,60
Cola Zero	0,33l	€ 3,60
Eistee	0,25l	€ 4,60
Almdudler	0,35l	€ 3,60
Organics Bitter Lemon Tonic	0,20l	€ 3,60
Red Bull	0,33l	€ 5,00

Unsere offenen Weine

OFFENE WEISSWEINE

Grüner Veltliner		
L. Müller, NÖ	1/8l	€ 4,60
Müller Thurgau		
Aufricht, Bodensee	1/8l	€ 4,70
Sauvignon Blanc		
Liener, Steiermark	1/8l	€ 5,90
Chardonnay		
Liener, Steiermark	1/8l	€ 4,70
Weißburgunder		
Muster, Steiermark	1/8l	€ 4,70

OFFENE ROTWEINE

Zweigelt Selektion		
Schindler, Burgenland	1/8l	€ 4,30
Cabernet Sauvignon		
Scheibelhofer, Burgenland	1/8l	€ 5,50
Heideboden Cuvée (CS, ME, BF, ZW)		
Reeh, Burgenland	1/8l	€ 5,80

OFFENER ROSEWEIN

Rosé		
Forstreiter, NÖ	1/8l	€ 4,30

Auszug aus unseren Bier-Spezialitäten

Mohrenbräu vom Fass	0,3l	€ 4,10
	0,5l	€ 4,90
Hirschen-Bier vom Fass	0,3l	€ 4,10
Unsere Exklusiv-Marke	0,5l	€ 4,90
Erdinger Hefe <small>alkoholfrei</small>	0,3l	€ 4,10
Meckatzer <small>alkoholfrei</small>	0,3l	€ 4,10

Erdinger Urweisse	0,3l	€ 4,10
hell vom Fass	0,5l	€ 5,10

Gerne bringen wir Ihnen unsere große Bierkarte oder Sie scannen den QR Code:

