



*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 € 13,20
dazu „Suppe“ € 3,30
dazu „Salat“ € 4,50

Menüs ab Sonntag online
oder Sie fragen unser Team!

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



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.

Schlachtpartie

17. September - 5. Oktober 2024



Schlachtspezialitäten den ganzen Tag über

Gerstensuppe mit Selch-Speck <i>Creamy barley soup with smoked bacon brunoised</i>	€ 7,50
Samtsuppe vom steirischen Kürbis mit Kernöl & Croutons ^{VEGI} <i>Pumpkin cream soup</i>	€ 6,40
Haus-Sulz mit Käferbohnen-Salat und Kernöl <i>Ham aspic with Austrian bean salad and pumpkin pip oil</i>	€ 13,40
2 Stk. Blutwurst mit Sauerkraut & Salzkartoffeln <i>2 pieces of blood sausage with sauerkraut & potatoes</i>	€ 17,50
2 Stk. Leberwurst mit Sauerkraut & Salzkartoffeln <i>2 pieces of liver sausage with sauerkraut & potatoes</i>	€ 17,50
Blut- UND Leberwurst mit Sauerkraut & Salzkartoffeln <i>1 piece of liver sausage and 1 piece of blood sausage with sauerkraut & boiled potatoes</i>	€ 17,50
Honig-Selchschof mit Sauerkraut, Kren & Salz-Kartoffeln <i>Boiled ham of pork neck with sauerkraut, horseradish and boild potatoes</i>	€ 19,80
Geschmorte Schweinsbäckle mit Spätzle ODER Knödel <i>Braised cheek from pork with spaetzle OR dumpling</i>	€ 23,20
Ofenfrische XL-Schweinshaxe (ca. 1,5kg) mit Kren & Knödel <i>Crispy grilled pork knuckle 1,5kg with horseradish and dumpling</i>	€ 21,60
Ofenfrische XL-Schweinshaxe (ca. 1,5kg) mit Kren, Knödel & Krautsalat <i>Crispy grilled pork knuckle 1,5kg with horseradish, dumpling and cabbage salad</i>	€ 24,60
Sauce zur Haxe Add sauce to your pork knuckle	€ 1,80

Betriebsurlaub 26.10. bis 2.11.2024

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.

Schlachtpartie

17. September - 5. Oktober 2024



Schlacht-Spezialitäten abends ab 17 Uhr

Schweinsbraten mit Sauerkraut & Knödel € 21,90
Classic roast of pork with sauerkraut and dumpling

Krustenbraten vom Schweinebauch mit Sauerkraut & Knödel € 21,90
Crispy roast of pork with sauerkraut and dumpling

„Duo“ Schweins- & Krustenbraten mit Sauerkraut & Knödel € 21,90
Classic roast of pork AND crispy roast of pork with sauerkraut and dumpling

Schlachtsteller für 1e Person € 31,70
Selection of slaughters delights' for 1 person

- 1 Stk Blut- ODER Leberwurst
- 1 Stk Schweinsbraten
ODER 1 Stk Honig-Selchschoopf
- 1 Stk Krustenbraten
- 1 Semmelknödel mit Sauerkraut
- 1 Stk Schweinsbäckle
- Salzkartoffeln

Schlachtplatte für 2 € 31,70
Selection of slaughters delights' for 2 pro Person

- 1 Stk Blut- UND 1 Stk Leberwurst
- 1 Stk Schweinsbraten
- 1 Stk Honig-Selchschoopf mit Kren
- 2 Stk Krustenbraten
- 2 Semmelknödel mit Sauerkraut
- 2 Stk Schweinsbäckle
- Salzkartoffeln

Öffnungszeiten Weihnachtszeit

GEÖFFNET: Montag, 23. Dezember & täglich von 25. -31. Dezember

GESCHLOSSEN: 24. Dezember sowie 1. Jänner



Vegetarische Gerichte

Schüssel mit verschiedenen Blatt-Salaten ^{VEGAN & GLUTENFREI} € 7,20
Leave salad

Gem. Salat-Schüssel ^{VEGI & GLUTENFREI} € 7,20
Blattsalat, Karotten-, Kartoffel-, Krautsalat, Tomate, Gurke, Radieschen
Mixed salad

2 Stk. hausgemachte Spinat-Knödel mit brauner Butter und Blattsalat ^{VEGI} € 18,60
Homemade spinach-dumplings with melted brown butter and salad leaves

1 Stk. hausgemachte Semmelknödel mit Sauerkraut ^{VEGI} € 13,20
Homemade dumpling with sauerkraut

Vorarlberger Kässpätzle mit Almas Käsmischung und Röstzwiebeln, ^{VEGI} € 18,40
serviert mit Kartoffelsalat

Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and potato salad
serviert mit gemischter ODER Blatt-Salat € 19,60
Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and and green OR mixed salad

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** € 17,60
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** € 15,20
Vinyard famers' snack ham, mountain cheese, sausage, pepper dip & horseradish
- Käse-Brett Bergkäse, Camembert, Liptauer & Butter**^{VEGI} € 15,20
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} € 2,00
2 slices of Austrian famers' bread
- Bierbrezel pro Stück**^{VEGI} € 3,50
Lye Bretzel per piece
-

Hirschen-Klassiker

- Traditionelles Rinder-Saftgulasch mit Semmelknödel** € 18,70
Traditional goulash from beef with dumpling
- Traditionelles Rinder-Saftgulasch mit Spätzle** € 18,70
Traditional goulash from beef with spaetzle
- Wurstspieß mit Pommes frites, Salat & Chili-Gurken-Topping** € 18,70
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
- 1 Paar Sacherwürstl mit Brot und Kren** € 9,30
Pair of boiled sausage with bread and horseradish
- 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.

Gebackene Klassiker der österreichischen Küche

Glas Preiselbeeren OD. Ketchup OD. Senf OD. Mayo € 0,60

1 glas cranberry or ketchup or mustard or mayonaise € 0,60

Wiener Schnitzel vom Kalb 200g mit Petersilkartoffeln € 29,50

Viennese Schnitzel from veal 200g with parsley potatoes

Wiener Schnitzel vom Kalb 100g mit Petersilkartoffeln € 27,50

Viennese Schnitzel from veal 100g with parsley potatoes

Wiener Schnitzel vom SCHWEIN 200g € 17,70

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 € 16,00

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 wir 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

Maronischnitte ^{VEGI} € 7,90

Chestnut cream cake slice

Kaiserschmarrn mit Vanille-Sauce oder Frucht-Röster € 14,60

Sliced Austrian pancake "Emperor's Style", served with vanilla sauce or fruit compote

Lauwarmer Schoko-Kuchen mit Vanille-Eis & Sahne ^{VEGI} € 10,60

Warm chocolate cake with vanilla ice cream & whipped cream

Affogato 1e Kugel Vanille-Eis, Espresso & Sahne ^{VEGI} € 5,90

Espresso "Affogato" with 1 scoop vanilla ice cream and whipped cream

Apfelstrudel Apple strudel made from traditional recipe ^{VEGI} € 5,50

Vanille-Sauce ^{VEGI} € 1,90 Sorbet per Kugel ^{VEGAN & GLUTENFREI} € 2,60

Vanilla sauce

Homemade sorbet, daily choice, per scoop

Sahne ^{VEGI & GLUTENFREI} € 1,50 Eiscreme ^{VEGI} per Kugel € 2,40

whipped cream

(Vanille, Schokolade, Pistazie)

Ice cream (vanilla, chocolate, pistachio) per scoop

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.

Getränke-Karte

Die ganze Getränke-Karte online:



APERITIFS

Glas Prosecco Sekt	0,1l	€ 4,70
Aperol Sprizz Prosecco		€ 6,70
Spritzer WEISS od. ROT	1/4l	€ 4,70

HEISSGETRÄNKE

Kaffee koffeinfrei bestellbar!

Kaffee		€ 4,30
Espresso		€ 4,00
Doppelter Espresso		€ 4,90
Cappuccino Milchschaum Sahne		€ 4,90
Latte Macchiato		€ 4,90
Heiße Schokolade		€ 4,30
Tee (Sorte n. Wahl) heiße Zitrone		€ 4,30

DESTILLATE (2CL)

Brennerei Pfanner, Lauterach, Vorarlberg		
Obstler 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	€ 4,10
	0,75l	€ 7,00
Soda	0,25l	€ 3,80
	0,50l	€ 4,80
Soda oder Wasser mit Holunder ODER Zitrone	0,25l	€ 3,90
	0,50l	€ 4,90
Saft (Apfel Orange Johannisbeere Mango) gespritzt Soda OD. Wasser	0,25l	€ 3,90
	0,50l	€ 4,90
voüs Cola, Orange, Citro	0,25l	€ 3,90
	0,50l	€ 4,90
Cola Zero	0,33l	€ 3,90
Eistee	0,25l	€ 3,90
Almdudler	0,35l	€ 3,90
Organics Bitter Lemon Tonic	0,20l	€ 3,90
Red Bull	0,33l	€ 5,00

Unsere offenen Weine

OFFENE WEISSWEINE

Grüner Veltliner		
L. Müller, NÖ	1/8l	€ 4,80
Müller Thurgau		
Aufricht, Bodensee	1/8l	€ 4,80
Sauvignon Blanc		
Kratzer, Steiermark	1/8l	€ 5,20
Chardonnay		
Liener, Steiermark	1/8l	€ 4,80
Welschriesling		
Liener, Steiermark	1/8l	€ 4,80

OFFENE ROTWEINE

Zweigelt Selektion		
Schindler, Burgenland	1/8l	€ 4,60
Cabernet Sauvignon		
Scheibelhofer, Burgenland	1/8l	€ 5,60
Heideboden Cuvée (CS, ME, BF, ZW)		
Reeh, Burgenland	1/8l	€ 5,80

OFFENER ROSEWEIN

Rosé		
Lamperti, STKM	1/8l	€ 4,30

Auszug aus unseren Bier-Spezialitäten

Mohrenbräu vom Fass	0,3l	€ 4,30
	0,5l	€ 5,00
Hirschen-Bier vom Fass	0,3l	€ 4,20
Unsere Exklusiv-Marke	0,5l	€ 4,90
Erdinger Hefe ^{alkoholfrei}	0,3l	€ 4,30
Meckatzer ^{alkoholfrei}	0,3l	€ 4,30
Erdinger Urweisse	0,3l	€ 4,40
hell vom Fass	0,5l	€ 5,20

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

