

*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.

Aktueller Tagesteller immer online:

DI & MI Tue & Wed 11:00-13:30

Tagesteller € 13,50

Mini Salat € 4,90

ab Sonntag online

oder Sie fragen unser Team!

Look online or ask our team for daily lunch offer!



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.

Weekend Special

FREITAG & SAMSTAG AB 11:00 DEN GANZEN TAG, SOLANGE DER VORRAT REICHT.

Jedes Wochenende gibt es eine Spezialität unseres Küchenteams. Fragen Sie unseren Service!

Ask our team for Friday & Saturday special!

Empfehlungen

Gemüse-Samtsuppe nach Tagesangebot ^{VEGI} € 6,60

Vegetable cream soup

Haussulz vom Schwein mit Käferbohnen, Salatbukett und Kernöl € 13,70

Aspic from pork chef's style with runner beans, salad leaves and pumpkin pip oil

Kärntner Kasnudeln mit brauner Butter und Blattsalat ^{VEGI} € 18,90

Traditional south Austrian pasta speciality with vegetarian stuffing and green salad

Zwiebelrostbraten vom Rind mit Speck-Bohnen & Butter-Spätzle € 32,00

Slice of Austrian roast of beef with deep fried onions, spaetzle and green beans with bacon

Cordon Bleu vom Huhn mit Vorarlberger Bergkäse und Puten-Schinken

Chicken-Cordon Bleu with local cheese and turkey ham

mit Pommes **ODER** Kartoffelsalat **ODER** Petersil-Kartoffeln € 22,60

with French fries OR potato salad OR parsley potatoes

mit gemischtem oder grüner Salat anstelle von Pommes oder Kartoffeln € 25,60

mixed or green salad as only side dish, meaning no French fries or potatoes with it

Vegetarische Gerichte

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

Leave salad

Gem. Salat-Schüssel ^{VEGI & GLUTENFREI}

Blattsalat, Karotten-, Kartoffel-, Krautsalat, Tomate, Gurke, Radieschen € 7,20

Mixed salad

Mini Salat als gemischtem ODER Blatt-Salat € 4,90

Mini salad ad green OR mixed salad

Spinat-Käse-Knödel mit brauner Butter und Blattsalat ^{VEGI} € 19,20

Spinach-cheese-dumplings with melted brown butter and salad leaves

Vorarlberger Kässpätzle mit Almas Käsmischung und Röstzwiebeln, ^{VEGI}
serviert mit Kartoffelsalat € 18,90

Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and potato salad

serviert mit gemischtem **ODER** Blatt-Salat € 20,10

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 € 5,50
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** € 17,80
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** € 13,50
Cold marinated sausage slices with onions
- Lumpensalat vom Schübling mit Lutzenreuter Bergkäse** € 14,50
Cold marinated sausage salad with regional mountain cheese & onions
- Winzer-Jause Schinken, Bergkäse, Landjäger, Liptauer und Kren** € 16,20
Vinyard famers' snack ham, mountain cheese, sausage, pepper dip & horseradish
- Käse-Brett Bergkäse, Camembert, Liptauer und Butter**^{VEGI} € 15,90
Cheese duo mountain cheese, camembert, pepper dip & butter
- Brot zu unseren kalten Speisen** / add bread to our cold dishes
- Weißbrot/Brötle pro Stück**^{VEGI} € 2,10
Bread roll per piece
- 2 Scheiben dunkles Brot**^{VEGI} € 2,10
2 slices of Austrian famers' bread
- Bierbrezel pro Stück**^{VEGI} € 3,60
Lye Bretzel per piece
-

Hirschen-Klassiker

- Traditionelles Rinder-Saftgulasch mit Semmelknödel** € 18,90
Traditional goulash from beef with dumpling
- Traditionelles Rinder-Saftgulasch mit Spätzle** € 18,90
Traditional goulash from beef with spaetzle
- Wurstspieß mit Pommes frites, Salat & Chili-Gurken-Topping** € 18,90
Our sausage spit with French fries, salad and chili cucumber dip
- 1 Paar Sacherwürstl mit Saft** € 12,40
Pair of boiled sausage with goulash sauce
- 1 Paar Sacherwürstl mit Körbchen Pommes frites** € 9,90
Pair of boiled sausage with French fries
- 1 Paar Sacherwürstl mit Brot und Kren** € 9,60
Pair of boiled sausage with bread and horseradish
- 2ter Teller zum Teilen** | plate to share dishes € 1,90
-

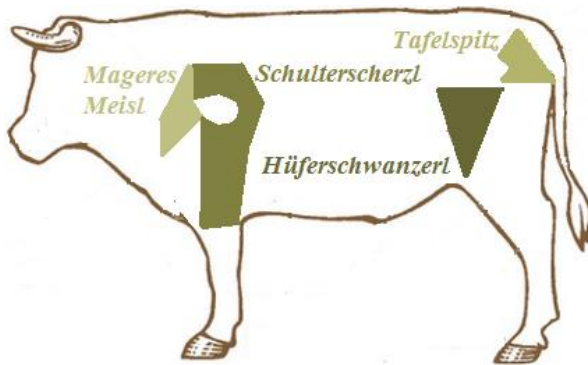
Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Speisen & Getränken.
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in drinks or dishes.

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	€ 29,50
	250g	€ 33,50

Mageres Meisel – ein wahrer Geheimtipp

boiled shoulder cut	200g	€ 27,90
	250g	€ 32,00

Hüferschwanzlerl - zart und fein

boiled tail of rump	200g	€ 27,90
	250g	€ 32,00

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** € 26,50
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 € 21,70
Crispy grilled pork knuckle 1,5kg with horseradish and dumpling

Ofenfrische XL-Schweinshaxe (ca. 1,5kg) mit Kren, Semmelknödel & Krautsalat € 24,70
Crispy grilled pork knuckle 1,5kg with horseradish, dumpling and cabbage salad

Sauce zur Haxe | Add sauce to your pork knuckle € 1,60

2ter Teller zum Teilen der Haxe | plate to share knuckle € 1,90

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 € 1,90

Desserts

Eisbecher „Eierlikör“ ^{VEGI} Vanille-Eis, Gewürz-Eis, Eierlikör, Sahne € 8,50

„Egg liquor“ Vanilla ice cream, winter spices ice cream, egg liquor and whipped cream

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 strudle made from traditional recipe ^{VEGI} € 5,70

Vanille-Sauce ^{VEGI} € 2,50

Vanilla sauce

Sorbet per Kugel ^{VEGAN&GLUTENFREI} € 2,60

Homemade sorbet, daily choice, per scoop

Sahne ^{VEGI & GLUTENFREI} € 1,50

whipped cream

Eiscreme ^{VEGI} per Kugel € 2,50

(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	€ 4,80

HEISSGETRÄNKE

Kaffee koffeinfrei bestellbar!

Kaffee		€ 4,40
Espresso		€ 4,00
Doppelter Espresso		€ 4,90
Cappuccino Milchschaum Sahne		€ 4,90
Latte Macchiato		€ 4,90
Heiße Schokolade		€ 4,40
Tee (Sorte n. Wahl) heiße Zitrone		€ 4,40

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	€ 0,30
Mineral prickelnd still	0,33l	€ 4,10
	0,75l	€ 7,20
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)	0,25l	€ 3,90
Johannisbeere Mango)	0,50l	€ 4,90
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	€ 4,90
Müller Thurgau		
Aufricht, Bodensee	1/8l	€ 4,90
Gelber Muskateller		
Kratzer, Steiermark	1/8l	€ 5,10
Chardonnay		
Liener, Steiermark	1/8l	€ 4,90
Welschriesling		
Liener, Steiermark	1/8l	€ 4,90

OFFENE ROTWEINE

Zweigelt Selektion		
Schindler, Burgenland	1/8l	€ 4,90
Cabernet Sauvignon		
Scheibelhofer, Burgenland	1/8l	€ 5,70
Heideboden Cuvée (CS, ME, BF, ZW)		
Reeh, Burgenland	1/8l	€ 5,90

OFFENER ROSEWEIN

Rosé		
Lamperti, Steiermark	1/8l	€ 4,60

Auszug aus unseren Bier-Spezialitäten

Mohrenbräu vom Fass	0,3l	€ 4,50
	0,5l	€ 5,00
Hirschen-Bier vom Fass	0,3l	€ 4,50
Unsere Exklusiv-Marke	0,5l	€ 4,90
Erdinger Hefe ^{alkoholfrei}	0,3l	€ 4,50
Meckatzer ^{alkoholfrei}	0,3l	€ 4,50
Erdinger Urweisse	0,3l	€ 4,60
hell vom Fass	0,5l	€ 5,20

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

