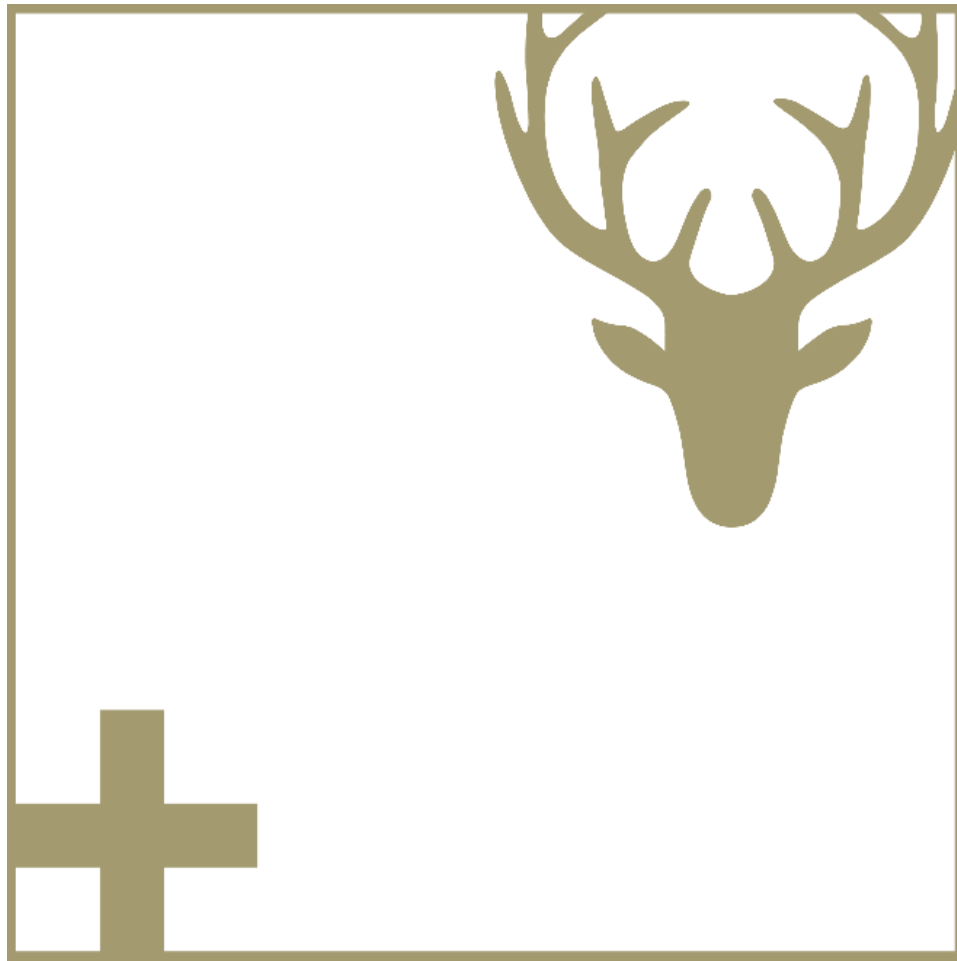


Herzlich Willkommen im Goldenen Hirschen!



Aktueller Tagesteller immer online:

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

Tagesteller € 13,80

Mini Salat € 5,00

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!

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.

Empfehlungs-Karte

Burrata mit Tomaten, Basilikum-Pesto & Olivenöl ^{VEGI} <i>Burrata cheese with tomatoes, basil pesto and olive oil</i>	€ 14,90
Beef Tartar mit wachswweichem Ei ^{VEGI} <i>Beef tartar with soft boiled egg</i>	€ 17,40
dazu Mini-Salat ^{VEGI & GLUTENFREI} <i>add mini salad</i>	€ 5,00
Gemüse-Samtsuppe nach Tagesangebot ^{VEGI} <i>Vegetable cream soup</i>	€ 6,70
Rippert vom Schwein ^{ca 600g} mit BBQ Pommes <i>Beef ribs with BBQ fires</i>	€ 24,50
Naturschnitzel vom Schwein mit Pommes frites & Chili-Gurken-Topping <i>Grilled escalop from pork with French fries and chili cucumber topping</i>	€ 18,90
Kärntner Kasnudeln mit grünem Salat ^{VEGI} <i>South Austrian pasta with green salad</i>	€ 18,90
Cordon Bleu vom Huhn mit Vorarlberger Bergkäse und Puten-Schinken <i>Chicken-Cordon Bleu with local cheese and turkey ham</i>	€ 24,50
mit Pommes ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln <i>with French fries OR potato salad OR parsley potatoes</i>	
mit gemischtem oder grüner Salat anstelle von Pommes oder Kartoffeln <i>mixed or green salad as only side dish, meaning no French fries or potatoes with it</i>	€ 27,70
Portion Schnittlauch-Sourcream <i>chives sour cream</i>	€ 1,90
Extra Bier-Ketchup <i>beer ketchup</i>	€ 1,90

Vegetarische Gerichte

Schüssel mit verschiedenen Blatt-Salaten ^{VEGAN & GLUTENFREI} <i>Leaf salad</i>	€ 8,50
Gem. Salat-Schüssel ^{VEGI & GLUTENFREI} <i>Blattsalat, Karotten-, Kartoffel-, Krautsalat, Tomate, Gurke, Radieschen</i> <i>Mixed salad</i>	€ 8,50
Mini Salat ^{VEGI & GLUTENFREI} <i>Mini salad</i>	€ 5,00
Spinat-Käse-Knödel mit brauner Butter und Blattsalat ^{VEGI} <i>Spinach-cheese-dumplings with melted brown butter and salad leaves</i>	€ 21,90
Vorarlberger Kässpätzle mit Almas Käsmischung und Röstzwiebeln, ^{VEGI} <i>serviert mit Kartoffelsalat</i> <i>Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and potato salad</i>	€ 19,90
serviert mit gemischtem ODER Blatt-Salat <i>Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and and green OR mixed salad</i>	€ 21,90

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.

Suppen-Spezialitäten

- Wiener Suppentopf**, klare Rindsuppe mit Nudeln und Rindfleisch-Streifen € 7,20
Viennese pot including clear soup from beef, boiled beef stripes and noodles
- Klare hausgemachte Rindsuppe mit Einlage nach Wahl:**
Leberknödel ODER Frittaten ODER Nudeln € 5,70
Clear soup with 1 type of add-in to choose: Liver dumpling OR "Celestine" with sliced pancakes OR noodles
-

Kalte Speisen

- Bauern-Salat mit Kernöl** € 19,90
Gemischte Blattsalate, Käferbohnen, gekochtem Ei & Rindfleisch-Streifen
Salad with styrian runner beans, boiled egg & beef stripes
- Wurstsalat vom Schübling** € 13,60
Cold marinated sausage slices with onions
- Lumpensalat vom Schübling mit Lutzenreuter Bergkäse** € 14,60
Cold marinated sausage salad with regional mountain cheese & onions
- Winzer-Jause Schinken, Bergkäse, Landjäger, Liptauer und Kren** € 16,30
Vinyard famers' snack ham, mountain cheese, sausage, pepper dip & horseradish
- Käse-Teller 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** € 19,90
Traditional goulash from beef with dumpling
- Traditionelles Rinder-Saftgulasch mit Spätzle** € 19,90
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** € 9,90
Pair of boiled sausage with bread and horseradish
- 2ter Teller zum Teilen** | *plate to share dishes* € 1,90
-

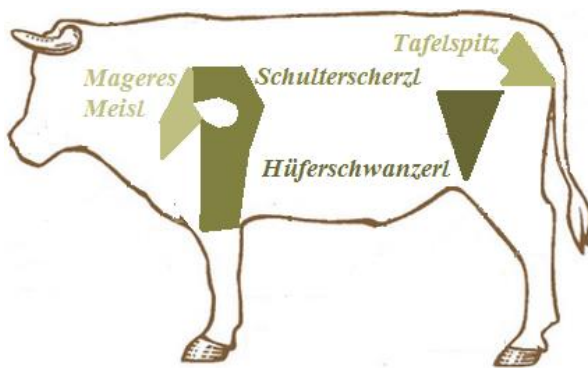
Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Speisen & Getränken.
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in drinks or dishes.

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 – vom Rind

boiled prime from beef	200g	€ 30,00
	250g	€ 34,00

Tafelspitz - eine Wiener Legende – vom Kalb

boiled prime from veal	200g	€ 30,00
	250g	€ 34,00

Mageres Meisl – ein wahrer Geheimtipp

boiled shoulder cut	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** € 27,00
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 € 22,50
Crispy grilled pork knuckle 1,5kg with horseradish and dumpling

Krautsalat zur Haxe | Add cabbage salad to your pork knuckle € 5,90

Sauce zur Haxe | Add sauce to your pork knuckle € 1,90

2ter Knödel zur Haxe | Add 2nd dumpling to your pork knuckle € 3,20

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 ODER Ketchup ODER Senf ODER Mayo € 0,70
1 glas cranberry or ketchup or mustard or mayonaise € 0,70

Wiener Schnitzel vom Kalb 200g mit Petersilkartoffeln € 32,50
Viennese Schnitzel from veal 200g with parsley potatoes

Wiener Schnitzel vom Kalb 100g mit Petersilkartoffeln € 30,50
Viennese Schnitzel from veal 100g with parsley potatoes

Wiener Schnitzel vom SCHWEIN 200g € 19,90
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 € 18,20
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 € 3,20
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 € 8,50 bestellen.
Mixed or green salad as additional side dish € 8,50

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

1 Stück Mini Wiener Schnitzel vom Schwein 100g ohne Beilage € 10,90
Viennese schnitzels without any side dish.

2ter Teller zum Teilen der Schnitzel-Gerichte / *plate to share schnitzel dishes* € 1,90

Desserts

Eisdessert „Bodensee“ ^{VEGI} € 10,20
Vanille-Eis, hausgemachtes Erdbeer-Kompott, Pistazien-Krokant & Sahne
Vanilla ice cream, strawberry compote, pistachio brittles and whipped cream

Hausgemachter Erdbeer-Knödel ODER Marillen-Knödel mit Brösel pro Stück € 4,50
Homemade strawberry OR apricot dumpling with with roasted breadcrumbs

Kaiserschmarrn mit Vanille-Sauce oder Frucht-Röster € 15,60
Sliced Austrian pancake “Emperor’s Style”, served with vanilla sauce or fruit compote

Affogato 1e Kugel Vanille-Eis, Espresso & Sahne ^{VEGI} € 6,20
Espresso “Affogato” with 1 scoop vanilla ice cream and whipped cream

Apfelstrudel *Apple strudel made from traditional recipe* ^{VEGI} € 6,20

Vanille-Sauce ^{VEGI} € 2,50 **Sorbet per Kugel** ^{VEGAN&GLUTENFREI} € 2,60
Vanilla sauce *Homemade sorbet, daily choice, per scoop*

Sahne ^{VEGI & GLUTENFREI} € 1,50 **Eiscreme** ^{VEGI} per Kugel € 2,50
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	€ 4,90
Aperol Sprizz Prosecco		€ 6,90
Spritzer WEISS od. ROT	1/4l	€ 4,90

auch als Sommerspritzer bestellbar!

HEISSGETRÄNKE

Kaffee koffeinfrei bestellbar!

Kaffee		€ 4,50
Espresso		€ 4,10
Doppelter Espresso		€ 4,90
Cappuccino Milchschaum Sahne		€ 4,90
Latte Macchiato		€ 4,90
Heiße Schokolade		€ 4,50
Tee (Sorte n. Wahl) heiße Zitrone		€ 4,50

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	€ 1,00
	0,50l	€ 1,50
Mineral prickelnd still	0,33l	€ 4,30
	0,75l	€ 7,20
Soda	0,25l	€ 3,90
	0,50l	€ 4,90
Soda oder Wasser mit Holunder ODER Zitrone	0,25l	€ 4,00
	0,50l	€ 5,00
Saft (Apfel Orange Johannisbeere Mango)	0,25l	€ 4,00
	0,50l	€ 5,00
gespritzt Soda OD. Wasser	0,25l	€ 4,00
	0,50l	€ 5,00
voüs Cola, Orange, Citro	0,25l	€ 4,00
	0,50l	€ 5,00
Cola Zero	0,33l	€ 4,00
Eistee	0,25l	€ 4,00
Almdudler	0,35l	€ 4,00
Organics		
Bitter Lemon Tonic Berry	0,20l	€ 4,00

Unsere offenen Weine

OFFENE WEISSWEINE

Grüner Veltliner		
L. Müller, NÖ	1/8l	€ 4,90
Müller Thurgau		
Aufricht, Bodensee	1/8l	€ 4,90
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		
Scheiblhofer, Burgenland	1/8l	€ 4,90
Heideboden Cuvée (CS, ME, BF, ZW)		
Reeh, Burgenland	1/8l	€ 6,20
OFFENER ROSEWEIN		
Rosé		
Lamperti, Steiermark	1/8l	€ 4,60

Auszug aus unseren Bier-Spezialitäten

Mohrenbräu vom Fass	0,2l	€ 4,20
	0,3l	€ 4,60
	0,5l	€ 5,00
Hirschen-Bier vom Fass	0,2l	€ 4,20
Unsere Exklusiv-Marke	0,3l	€ 4,60
	0,5l	€ 4,90
Erdinger Hefe ^{alkoholfrei}	0,3l	€ 4,50
Meckatzer ^{alkoholfrei}	0,3l	€ 4,50

Erdinger Urweisse	0,3l	€ 4,70
hell vom Fass	0,5l	€ 5,30

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

