

Aus der Wirtshausküche

Vorspeise & Salat

Klassisches Beef Tatar mit Toastbrot und eingelegtem Gemüse

80g € 14

160g € 23

Gebackener Karpfen mit lauwarmem Erdäpfelsalat

€ 8,50

Marinierter Blattsalat mit geröstetem Speck und Kürbiskernen

€ 7

Alternativ + Huhn (+€ 4) oder Rind (+€ 6)

Gemischter Salat oder Blattsalat mit Kernöl

€ 4,50

Suppe

Rindssuppe mit Leberknödel oder Frittaten

€ 5

Kürbiscremesuppe mit Croutons (Vegetarisch)

€ 5,50

Hauptgang

Pannonische Fischsuppe mit Belugalinsen

€ 12,50

Geröstete Leber vom Schwein mit Erdäpfel-Trüffelpüree, Gemüse und Jus

€ 12,50

Wiener Schnitzel vom Vulkanlandschwein mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren

€ 12,50

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites oder Reis

€ 14,50

Schweinsspieß mit Pommes Frites und Ajvar

€ 12,50

Maishendl á la „Coq au Vin“ mit Tarhonya und Bouillon-Gemüse

€ 15,50

Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen, Parmesan-Velouté und Gemüse

€ 22,50

Gegrilltes Zanderfilet mit Quinoa, Sauerrahm und Gemüse

€ 19,50

Flambierter **Hexengalgen** für 2 Personen (nur auf Vorbestellung)

Gegrilltes Rinder- und Schweinefilet, Paprikareis, Saucen und Salatgarnierung

€ 40

Hauptgang *vegetarisch/vegan*

„Erdäpfelwuzln“ mit Kürbisgemüse und Safranschaum (vegetarisch)

€ 12,50

Rotkraut-Rollen mit Süsskartoffel-Ananas-Chutney und Rotkrautcreme (vegan)

€ 12,00

Wir berücksichtigen gerne Ihre individuelle Ernährungsweise und freuen uns, Ihnen tagesaktuell weitere vegetarische bzw. vegane Gerichte zu zaubern. Bitte wenden Sie sich dafür an unser Servicepersonal.

Dessert

Somloer Nockerl mit Schokosauce und Schlagobers

€ 6

Topfenknödel mit Beerenröster

€ 7,50

Kastanienreis mit Traubencreme und Schlagobers

€ 6,50

Überraschung!

Unsere Genussmenüs vom Küchenchef gibt es auch weiterhin.
Abends, auf Vorbestellung und nach Absprache.

Fine Dine ab 3 Gängen, inklusive Gedeck

3 Gänge € 40

4 Gänge € 52

5 Gänge € 62

und mehr.....

Gansltage

3. bis 5. und 10. bis 12. November

Gansleinmachsuppe

€ 7

Gansl-Beuschl mit Serviettenknödel

€ 14

Klassisches Martini-Gansl € 27

Mit Rotkraut, Erdäpfelknödel, Maroni und Natursaft

Alternativ Bio Weidegans aus Gnas € 38,50

Wir bitten um Vorbestellung. Weitere Termine auf Anfrage gerne möglich.

VERANSTALTUNGEN

Samstag, 18. November

FEUERWEHRBALL

Freitag, 24. November

KONZERT & KULINARIK - Trio Lepschi „Daumoï“

ÖFFNUNGSZEITEN

Rund um WEIHNACHTEN und NEUJAHR:

Mi 20. - Mo 25. Dezember geschlossen

Di 26. - So 31. Dezember täglich geöffnet

Mo 1. - Do 4. Jänner 2024 geschlossen

Ab Fr 5. Jänner wieder „normale“ Öffnungszeiten

*Guten Appetit und eine genussvolle Herbstreise!
Karin, Michi und die Mitarbeiter*innen des Hauses Hirtenfelder!*

www.hirtenfelder.at