

*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 
auf alle Wiener Schnitzel
von Schwein & Kalb mit Beilage!

Thursday lunch time 20% off
for all schnitzel dishes.

Empfehlungskarte

Spargel-Cremesuppe <i>Asparagus cream soup</i>	€ 6,50
Risotto mit frischen Pilzen, Spargel-Spitzen, Kräutern & Parmesan ^{VEGI} <i>Risotto with fresh mushrooms, asparagus pieces, herbs and Parmesan</i>	€ 19,50
Kaiserschmarrn mit Vanille-Sauce <i>Sliced Austrian pancake "Emperor's Style", served with vanilla sauce</i>	€ 14,50
Schokolade-Mousse mit Eierlikör-Sahne <i>Chocolate mousse with egg liquor whipped cream</i>	€ 8,50

Spargelkarte - ab Mittwoch, 24. April

Portion weißer Spargel mit Sauce Hollandaise und Schwenk-Kartoffeln <i>White asparagus with sauce Hollandaise and boiled potatoes</i>	€ 22,30
Gegrillte Lachs-Tranche mit weißem Spargel, Sauce Hollandaise & Kartoffeln <i>Grilled salmon tranche with white asparagus, sauce Hollandaise and boiled potatoes</i>	€ 34,30
Kalbsskotelett ^{300g} mit weißem Spargel, Sauce Hollandaise & Kartoffeln <i>Chop of veal with white asparagus, sauce Hollandaise and boiled potatoes</i>	€ 44,00
Weißer Spargel mit Rohschinken, Sauce Hollandaise & Kartoffeln <i>White asparagus with smoked ham, sauce Hollandaise and boiled potatoes</i>	€ 26,30
Gebackener weißer Spargel mit Wiesenhuhn-Ei-Bärlauch-Aioli <i>Breaded deep fried white asparagus with Aioli from egg and spring garlic</i>	€ 22,30

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
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> <i>Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and potato salad</i>	€ 18,20
serviert mit gemischter ODER Blatt-Salat <i>Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and and green OR mixed salad</i>	€ 19,40

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

Kalte Speisen

Steirische Salat-Komposition mit Kernöl <i>Blattsalate mit gebackenen ODER gebratenen Hühner-Streifen</i> <i>Salad with deep fried and breaded OR with grilled chicken stripes and pumpkin pip oil</i>	€ 17,60
Wurstsalat vom Schübling <i>Cold marinated sausage slices with onions</i>	€ 12,00
Lumpensalat vom Schübling mit Lutzenreuter Bergkäse <i>Cold marinated sausage salad with regional mountain cheese & onions</i>	€ 13,00
Winzer-Jause Schinken, Bergkäse, Landjäger, Liptauer & Kren <i>Vinyard famers' snack ham, mountain cheese, sausage, pepper dip & horseradish</i>	€ 15,20
Käse-Brett Bergkäse, Camembert, Liptauer & Butter ^{VEGI} <i>Cheese duo mountain cheese, camembert, pepper dip & butter</i>	€ 15,20
Brot zu unseren kalten Speisen / add bread to our cold dishes	
Weißbrot/Brötle pro Stück ^{VEGI} <i>Bread roll per piece</i>	€ 2,00
2 Scheiben dunkles Brot ^{VEGI} <i>2 slices of Austrian famers' bread</i>	€ 2,00
Bierbrezel pro Stück ^{VEGI} <i>Lye Bretzel per piece</i>	€ 3,50

Hirschen-Klassiker

Traditionelles Rinder-Saftgulasch mit Semmelknödel <i>Traditional goulash from beef with dumpling</i>	€ 18,70
Traditionelles Rinder-Saftgulasch mit Spätzle <i>Traditional goulash from beef with spaetzle</i>	€ 18,70
Wurstspieß mit Pommes frites, Salat & Chili-Gurken-Topping <i>Our sausage spit with French fries, salad and chili cucumber dip</i>	€ 18,50
1 Paar Sacherwürstl mit Saft <i>Pair of boiled sausage with goulash sauce</i>	€ 12,00
1 Paar Sacherwürstl mit Pommes frites <i>Pair of boiled sausage with French fries</i>	€ 9,90
1 Paar Sacherwürstl mit Brot und Kren <i>Pair of boiled sausage with bread and horseradish</i>	€ 9,30
2ter Teller zum Teilen plate to share dishes	€ 1,80

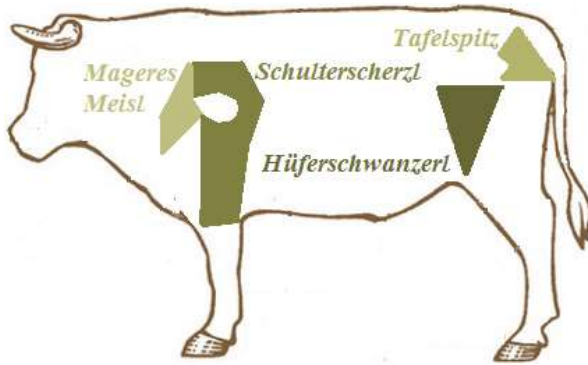
Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Speisen & Getränken.
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in drinks or dishes.

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	€ 29,50
	250g	€ 33,50

Mageres Meisel – ein wahrer Geheimtipp

boiled shoulder cut	200g	€ 26,00
	250g	€ 30,00

Hüferschwanz - zart und fein

boiled tail of rump	200g	€ 26,00
	250g	€ 30,00

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** € 24,90
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 € 21,50
Crispy grilled pork knuckle 1,5kg with horseradish and dumpling

Ofenfrische XL-Schweinshaxe (ca. 1,5kg) mit Kren, Semmelknödel & Krautsalat € 24,50
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 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 € 29,00

Viennese Schnitzel from veal 200g with parsley potatoes

Wiener Schnitzel vom Kalb 100g mit Petersilkartoffeln € 27,00

Viennese Schnitzel from veal 100g 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 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

Lauwarmer Schoko-Kuchen mit Vanille-Eis & Sahne ^{VEGI} € 10,50

Warm chocolate cake with vanilla ice cream & whipped cream

Eisdessert „Krokant“ Pistazien-Eis, Krokant, Sahne ^{VEGI} € 7,80

Ice cream dessert "Crispy" pistachio ice cream, crisps and 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

Getränke-Karte

Die ganze Getränke-Karte online:



APERITIFS

Glas Prosecco / Sekt	0,1l	€ 4,60
Aperol Sprizz / Prosecco		€ 6,50
Spritzer WEISS od. ROT	1/4l	€ 4,70

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	€ 4,00
	0,75l	€ 6,90
Soda	0,25l	€ 3,70
	0,50l	€ 4,70
Soda oder Wasser	0,25l	€ 3,80
mit Holunder ODER Zitrone	0,50l	€ 4,80
Saft (Apfel Orange	0,25l	€ 3,80
Johannisbeere Mango)	0,50l	€ 4,80
gespritzt Soda OD. Wasser	0,25l	€ 3,80
	0,50l	€ 4,80
voüs Cola, Orange, Citro	0,25l	€ 3,80
	0,50l	€ 4,80
Cola Zero	0,33l	€ 3,80
Eistee	0,25l	€ 3,80
Almdudler	0,35l	€ 3,80
Organics Bitter Lemon Tonic	0,20l	€ 3,80
Red Bull	0,33l	€ 5,00

Unsere offenen Weine

OFFENE WEISSWEINE

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

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		
Forstreiter, NÖ	1/8l	€ 4,30

Auszug aus unseren Bier-Spezialitäten

Mohrenbräu vom Fass	0,3l	€ 4,20
	0,5l	€ 5,00
Hirschen-Bier vom Fass	0,3l	€ 4,10
Unsere Exklusiv-Marke	0,5l	€ 4,90
Erdinger Hefe ^{alkoholfrei}	0,3l	€ 4,20
Meckatzer ^{alkoholfrei}	0,3l	€ 4,20

Erdinger Urweisse	0,3l	€ 4,20
hell vom Fass	0,5l	€ 5,20

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

