

Mittags im Hirschen

Hausgemachte Tagliatelle vom Antersdorfer Mühlengrieß mit Wildragout, Preiselbeer-Crème fraîche und Parmesan	22
2 Paar Käsekrainer, scharf gewürzt und mit cremigem Käse, hausgemachtem Kartoffelsalat und 2erlei Senf	17
Gulaschsuppe, traditionell hergestellt, mit bestem Rindfleisch und vielen Zwiebeln, dazu gibts Hirschenbrot	12
Bemme des Tages (erzgebirgisch für belegtes Brot) immer wechselnd, immer frisch, immer lecker	12
Wiener Schnitzel in der Pfanne mit Butter gebraten, hausgemachten Rotweinpreiselbeeren, marinierte Blattsalate und hausgemachter Kartoffelsalat	
	vom Kalb 27 / 31
	vom Schwein 21
Hirschenfutter deluxe marinierte Blattsalate, knuspriger Hirschenspeck, rote Zwiebeln, Honig-Senf-Dressing, Sauerteigbaguette mit gegrilltem Schafskäse & Waldhonig	19
Gemüsecurry (vegan) Rote Currysoße mit gebratenem Gemüse und Quetschkartoffeln	21
Hirschenburger Wildfleischpflanzerl im selbstgebackenen Bun Speck, Preiselbeerzwiebeln, Bergkäse, Cole Slaw, Pommes	26

Alle Preise in Euro.

Bei Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden