

Mittags im Hirschen

| Hausgemachte Tagliatelle vom Antersdorfer Mühlengrieß mit Wildragout, Preiselbeer-Creme Fraiche und Parmesan | 21,90 |
|--|--------|
| 2 Paar Käsekrainer, scharf gewürzt und mit cremigen Käse, hausgemachter Kartoffelsalat und 2erlei Senf | 16,90 |
| Gulaschsuppe, traditionell hergestellt, mit bestem Rindfleisch und vielen Zwiebeln, dazu gibts Hirschenbrot | 11,90 |
| Bemme des Tages (erzgebirgisch für belegtes Brot) Immer wechselnd, immer frisch, immer lecker | 9,90 |
| Wiener Schnitzel in der Pfanne mit Butter gebraten, unsere hausgemachten Preiselbeeren, die mit Rotwein gekocht wer marinierte Blattsalate und hausgemachter Kartoffelsalat vom Kalb 26,90 / vom Schwein | |
| Hirschenfutter deluxe knuspriger Hirschenspeck, rote Zwiebeln Honig-Senf-Dressing, Sauerteigbaguette mit gegrilltem Schafskäse & Waldhonig | 18,80 |
| Gemüsecurry (vegan) Rote Currysoße mit gebratenem Gemüse und Quetschkartoffeln | 21,00 |
| Angusburger saftige Rindfleischpflanzerl vom Angus Weiderind von Familie Uhl au im selbstgebackenem Bun | ıs See |
| knuspriger Speck, gegrillte Tomate & geschmolzener Bergkäse BBQ- Soße und Pommes | 24,90 |

Bei Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden.