



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
Tapa aus der Hirschenmanufaktur mit Hirschenbrot Leckereien aus unserer Metzgerei mit Oliven und hausgemachten Chutneys	17,90
Tapa vom Käsemann mit Hirschenbrot Käse aus der Oberpfalz mit Oliven und hausgemachten Chutneys	17,90
Bemme des Tages (erzgebirgisch für belegtes Brot) Immer wechselnd, immer frisch, immer lecker	8,90
Wiener Schnitzel in der Pfanne mit Butter gebraten, unsere hausgemachten Preiselbeeren, die mit Rotwein gekocht werden, marinierte Blattsalate und hausgemachter Kartoffelsalat	vom Kalb 26,90 / 29,90 vom Schwein 19,90
Der Blobb Salat knuspriger Hirschenspeck, rote Zwiebeln Honig-Senf-Dressing, Sauerteigbaguette mit gegrilltem Schafskäse & Thymianhonig	18,80
Gemüsecurry (vegan) Rote Currysoße mit gebratenem Gemüse und Quetschkartoffeln	21,00
Hirschenburger, saftige Fleischpflanzerl im selbstgackendem Bun knuspriger Speck, Preiselbeerzwiebeln & geschmolzener Bergkäse Cole Slaw und Pommes	23,90

Bei Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden.