



Königlicher Hirschgarten

# Schmankerlkarte

Oktober/November

ab Mitte November wieder  
Eisstockschießen im Hirschgarten



75	Holunderschorle 0,4l mit frischer Minze und Eis	5,80 €
67	Sommeracher Domina QbA Sommeracher Katzenkopf, trocken, Franken 0,2 l	4,50 €
332	Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel	4,80 €
322	Hausgemachte Gulaschsuppe mit Hausbrot	6,50 €
317	Feldsalat mit Parmakrusteln, Kirschtomaten und Baguette	10,80 €
356	Rindercarpaccio mit Rucolasalat, Kirschtomaten und Parmesan	13,80 €
692	Rindergulasch nach ungarischem Rezept mit Semmelknödel	14,90 €
696	Hausgemachter Linseneintopf mit Spätzle und 1 Paar Wiener	10,80 €
405	Safranrisotto mit 5 Stück Black Tiger Garnelen	17,80 €
1280	Pulled Pork Burger mit Cole Slaw und Pommes frites	14,90 €
642	Wildgeschnetzeltes mit Champignons und Nudeln	16,50 €
697	Züricher Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Champignons und Rösti	21,80 €
700	Geschmorte Rehschulter mit Rahmsteinpilzen und Semmelknödel	16,80 €
1328	Wildschweinkeule mit Preiselbeersauce und Spätzle	16,20 €
1559	Hirschrücken auf Wachholdersauce mit Broccoli und Kroketten	26,80 €
1218	Rehrücken rosa gebraten mit Speckrosenkohl und Spätzle	27,80 €

## Samstags & Sonntags ab 11 Uhr frisch gebratene Gänse!

635	¼ Hafermastgans mit Bratapfel und Kartoffelknödel, dazu Blaukraut	
636	oder hausgemachtem Selleriesalat	19,50 €

## Schnitzelwochen – Oktober/November:

Tagesschnitzel vom Schwein in verschiedenen Variationen

## Dessertempfehlung

567	Hausgemachte Schokotarte mit Vanilleeis und Sahne	5,20 €
545	„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,90 €

Bei Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen und Getränken wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal