



ZUM SOLLNER
Hirschen

HERZLICH WILLKOMMEN UND GUTEN APPETIT!
Ihr neues Team vom Sollner Hirschen

PFANNKUCHENSUPPE ^{A1, G, I, J, L} € 7,50
Kräftige Fleischbrühe / Gemüsestreifen

Suppen

GRIESNOCKERLSUPPE ^{A1, C, G} € 7,50
Griesnockerl / kräftige Rinderbrühe / Schnittlauch

LEBERSPÄTZLESUPPE ^{A1, C} € 7,50
Leberspätzle / kräftige Fleischbrühe / Schnittlauch

Salate

BACKHENDLSALAT ^{A1, I, J, L} € 17,50
Junge Blattsalate / Hähnchenbrustfilet / marinierte Tomaten /
frische Gartengurken / Avocado / Freilandradieserl / Holunderblütendressing

VOGERLSALAT MIT GEGRILLTEM ZIEGENKÄSE ^{G, H1, H2, H3, J} € 17,50
Bodensee Apfel / geröstete Kerne / Hollerblütendressing / flüssiger Honig

CAESAR SALAT ^{A1, C, G, J, L} € 12,50
Bunte Freilandkarotten / gehobelter Parmesan / knuspriger
Südtiroler Speck ^{2,3,15} ggA. / Freilandradieserl / Brezencroûtons / Ei

DAZU: Gebratenes Hähnchenbrustfilet „natur“ € 7,00

Brotzeit

BROTZEITBRETTL "SOLLNER HIRSCH" ^{1, 2, 3, A1, C, G, I, L} für 2 Pers. € 19,50
Südtiroler Speck / gekochter Schinken / Schweinebraten /
Kaminwurz / Fleischpflanzerl / Leberwurst / O'gmachter Kas /
Camembert / Emmentaler / Butter / Radi / Brotkorb mit Breze

O'GMACHTER KAS ^{1, 2, 3, G, I} € 10,50
Rote Zwiebeln / Radieserl / Lauchzwiebeln / Breze

MÜNCHNER WURSTSALAT ^{2, 3, 7, J, L} € 11,50
Lyoner / Essiggurke / rote Zwiebeln / Brotkorb

SCHWEIZER WURSTSALAT ^{2, 3, 7, J, L, G} € 12,50
Lyoner / Essiggurke / rote Zwiebeln / Emmentaler / Brotkorb

EXTRAS:

Breze ^{A1} € 1,50

Stück Butter ^G € 1,00

Brotkorb ^{A1} € 3,50

Vegetarisch

HANDGESCHABTE KÄSESPÄTZLE ^{A1, C, G} € 16,50
Zillertaler Bergkäse / Röstzwiebeln
dazu gemischter Salat

SELLERIESCHNITZEL ^{A1, C} € 17,50
Belugalinsensalat / Remoulade

SÜDTIROLER SPINATKNÖDEL ^{A1, C, G} € 19,50
Gehobelter Parmesan / Rahmschwammerl

STEINPILZSCHLUTZKRAPFEN ^{A1, A2, C, G, I} € 19,50
Glasiertes Spinatgemüse / gehobelter Parmesan



Wirtshaus-Klassiker

WIENER SCHNITZEL VOM KALB ^{A1, C} Bratkartoffeln / Preiselbeeren	€ 26,90
OFENFRISCHER KRUSTENSCHWEINEBRATEN ^{A1, G, I, J, L} Bratensoße / Kartoffelknödel ^{2, 5} / Krautsalat ^{2, 3, 7}	€ 18,50
SCHNITZEL „WIENER ART“ ^{A1, C, G, J} Schweineschnitzel / Pommes Frites / Preiselbeeren	€ 20,50
MÜNCHNER SCHNITZEL ^{A1, C, G, J} Meerretich-Senf-Panade / Kartoffel-Gurkensalat	€ 21,50
KALBFLEISCHPFLANZERL ^{A1, C, G, I, J} Bratensoße / Kartoffel-Gurkensalat	€ 16,50
ZWIEBELROSTBRATEN AUS DER LENDE ^{A1, C, G, J} Schmelzzwiebelsoße / Röstzwiebeln / Bratkartoffeln dazu kleiner gemischter Salat	€ 31,50
LANGSAM GESCHMORTES RINDSGULASCH ^{A1, C, G, I, J} Semmelknödel / Kräuterschmand	€ 22,50

Spezialitäten vom Hirsch

HIRSCH-EDELGULASCH AUS DER KEULE ^{A1, C} Semmelknödel / wilder Broccoli / Preiselbeeren	€ 24,50
GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN ^{A1, C, H1} Haselnussspätzle / Preiselbeeren	€ 28,50



Burger

KLASSIK-BURGER VOM BAYERISCHEN RIND ^{A1} € 17,50
Burgersoße / Tomate / Salat / Zwiebel
dazu Pommes Frites

WAHLWEISE DAZU:

Speck ^L € 1,50

Cheddar Käse ^G € 1,50

Fisch

LACHSFILET ^D € 28,50
Grenaille-Kartoffeln / glasiertes Spinatgemüse / Kirschtomaten

BACKFISCHFILET VOM KABELJAU ^{A1, C, D, G} € 17,50
Kartoffel-Gurkensalat / Remoulade

Desserts

OFENFRISCHER APFELSTRUDEL MIT ROSINEN ^{A1, C, G, H1, H2, H3} € 8,50
dazu Vanillesoße

APFELKÜCHERL IN ZIMTZUCKER ^{A1, C, G} € 8,50
dazu Vanillesoße

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN ^{A1, C, G, H2} € 12,50
Rosinen / Mandeln / Apfelmus / Zwetschgenröster

Biere



AUGUSTINER Lagerbier Hell ^{A3}	(0,5l) € 4,50
AUGUSTINER Alkoholfrei Hell ^{A3}	(0,5l) € 4,50
RADLER ^{A3}	(0,5l) € 4,50
AUGUSTINER Dunkel ^{A3}	(0,5l) € 4,90
AUGUSTINER Pils ^{A3}	(0,33l) € 4,00

FRANZISKANER Hefe-Weissbier Naturtrüb ^{A1, A3}	(0,5l) € 4,90
FRANZISKANER Hefe-Weissbier Dunkel ^{A1, A3}	(0,5l) € 4,90
FRANZISKANER Alkoholfrei ^{A1, A3}	(0,5l) € 4,90
FRANZISKANER Hefe-Weissbier Leicht ^{A1, A3}	(0,5l) € 4,90

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1, 2, 3, 9} / Coca Cola light ^{1, 2, 3, 9}	(0,33l) € 3,90
Fanta ^{1, 2, 3}	(0,33l) € 3,90
Cola Mix ^{1, 2, 3, 9}	(0,5l) € 4,30
Zitronenlimonade ^{1, 2, 3}	(0,5l) € 4,30
Schorlen	(0,5l) € 4,30
<i>Apfel, Johannesbeere, Rhabarber, Mango, Maracuja</i>	
Tafelwasser	(0,5l) € 3,50
Adelholzener Classic oder Naturell	(0,25l) € 3,50
Adelholzener Classic oder Naturell	(0,75l) € 8,00

Zum Anstoßen

PROSECCO Maschio Cavalieri, Italien ^L	(0,75l)	€ 40.-
CRÉMANT Rosé ^L	(0,75l)	€ 45.-
CHAMPAGNER Gosset ^L	(0,75l)	€ 80.-
CHAMPAGNER Gosset Rosé ^L	(0,75l)	€ 100.-
RUINART Blanc de Blancs ^L	(0,75l)	€ 170.-
RUINART Rosé ^L	(0,75l)	€ 170.-

Weiß

Grüner Veltliner, Weingut Markowitsch, Carnuntum (AUT) ^L	€ 7.- / € 25.-
Weißburgunder Greifenstein, Weingut Kornell, Südtirol (ITA) ^L	€ 7.- / € 25.-
Grauburgunder Class A, Weingut Neverland, Rheinhessen (D) ^L	€ 8.- / € 30.-
Riesling Alte Reben, Weingut Kesselstatt, Mosel-Saar-Ruwer (D) ^L	€ 8.- / € 30.-
Sauvignon Blanc Cosmas, Weingut Kornell, Südtirol (ITA) ^L	€ 35.-
Chardonnay St. Valentin, Weingut Sankt Michael, Südtirol (ITA) ^L	€ 45.-
Grüner Veltliner Der Ott, Weingut Ott, Niederösterreich (AUT) ^L	€ 65.-
Sauvignon Blanc 500, Weingut von Winning, Pfalz (D) ^L	€ 70.-
Riesling GG, Weingut Kesselstatt, Mosel-Saar-Ruwer (D) ^L	€ 60.-

Rosé

Whispering Angel, Château d'Esclans, Povençe (FRA) ^L	€ 48.-
RK Spätburgunder, Weingut Kesselstatt, Mosel-Saar-Ruwer (D) ^L	€ 32.-

Rot

Primitivo UNO di Manduria, Masseria la Volpe, Venetien (ITA) ^L	€ 8.- / € 30.-
Petite Laurence 2016, Château Laurence, Bordeaux (FRA) ^L	€ 8.- / € 30.-
Reserva Marqués de Murrieta, Finca Ygay, Rioja (ESP) ^L	€ 48.-
Le Volte dell'Ornellaia, Ornellaia e Masseto, Toskana (ITA) ^L	€ 50.-
Brancaia Chianti Classico, Brancaia, Toskana (ITA) ^L	€ 40.-

Zur Verdauung

HAFERL KAFFEE ⁹	€ 4,00
CAPPUCCINO ^{9,G}	€ 3,90
LATTE MACCHIATO ^{9,G}	€ 4,50
MILCHKAFFEE ^{9,G}	€ 4,50
ESPRESSO ⁹	€ 2,50
DOPPELTER ESPRESSO ⁹	€ 4,50
HAFERL TEE	€ 4,50
versch. Sorten	

JÄGERMEISTER (4cl)	€ 6.-
RAMAZZOTTI ^F (4cl)	€ 6.-
HOLZFASS ENZIAN (2cl)	€ 5.-

WILLIAMSBIERNE (2cl)	€ 4.-
HASELNUSS ^H (2cl)	€ 4.-
OBSTLER (2cl)	€ 4.-
MARILLE (2cl)	€ 4.-

Alle Sorten von der Hausbrennerei
Werner Psenner aus Südtirol



LIEBE GÄSTE,

sollten Sie an Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien leiden, berät Sie unser Serviceteam gerne. Außerdem halten wir für Sie eine gesonderte Dokumentation aller Speisen für Sie bereit.

Wir garantieren Ihnen, dass unsere Speisen in höchster Qualität für Sie zubereitet werden. Lebensmittelzusatzstoffe versuchen wir soweit wie möglich auszuschließen, i.d.R. sind diese Bestandteile unserer Zutaten.

1) MIT FARBSTOFF
2) MIT KONSERVIERUNGSMITTEL
3) MIT ANTI-OXIDATIONSMITTEL
4) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
5) GESCHWEIFELT

6) GESCHWÄRZT
7) MIT PHOSPHAT
8) MIT MILCHEIWEISS
9) KOFFEINHALTIG
10) CHININHALTIG

11) MIT SÜSSUNGSMITTEL
12) ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
13) GEWACHST
14) MIT TAURIN
15) MIT NITRITPÖKELSALZ

A1) WEIZEN
A2) ROGGEN
A3) GERSTE
A4) HAFER
A5) DINKEL
B) KREBSTIERE
C) EIER
D) FISCH

E) ERDNÜSSE
F) SOJABOHNEN
G) MILCH/LAKTOSE
H1) WALNÜSSE
H2) MANDELN
H3) HASELNUSSE
H4) CASHEWNUSSE
H5) PECANNUSSE

H6) PISTAZIEN
H7) MACADAMIA
I) SELLERIE
J) SENF
K) SESAMSAMEN
L) SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE
M) LUPINEN
N) WEICHTIERE