



ZUM SOLLNER  
**Hirschen**

HERZLICH WILLKOMMEN IM SOLLNER HIRSCHEN!

*Wir laden Sie ein, sich von festlichen Aromen verzaubern zu lassen.  
Genießen Sie eine Auswahl an saisonalen Spezialitäten, die wir mit  
frischen, regionalen Zutaten für Sie zubereiten.*

*Ob im Kreise von Familie oder Freunden – Ihr Besuch soll zu einem  
unvergesslichen Erlebnis werden. Lassen Sie sich von uns verwöhnen  
und feiern Sie mit uns den Zauber dieser festlichen Jahreszeit.*

*Ihr neues Team vom Sollner Hirschen*



## Aus dem Suppentopf



PFANNKUCHENSUPPE <sup>A1, G, I, J, L</sup>

Kräftige Fleischbrühe / Gemüsestreifen

€ 7,50

RAHMIGE MUSKATKÜRBISSUPPE „A bisserl scharf“

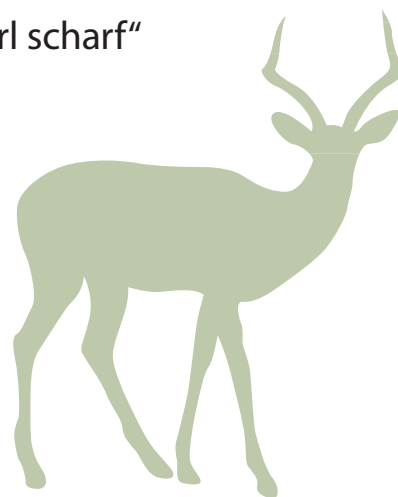
Tomate / Ingwer / Curry / Kokos

€ 7,50

WINTERLICHE MARONENSUPPE<sup>G</sup>

Topinambur / knusprige Zimtcroûtons /  
mit Schweizer Kirschwasser abgeschmeckt

€ 8,50



## Knackige Salate



STEIRISCHER BACKHENDLSALAT<sup>A1, I, J, L</sup>

Junge Blattsalate / Hähnchenbrustfilet in Knusperpanade / marinierte Tomaten /  
frische Gartengurken / Avocado / Radieserl / Freilanddressing

€ 17,50

BUNTE BLATTSALATE MIT GEGRILLEM ZIEGENKÄSE<sup>G, H1, H2, H3, J</sup>

Bodensee Apfel / geröstete Kerne / Quittendressing / flüssiger Honig

€ 17,50

WINTERLICHE BLATTSALATE

MIT GEBRATENEN RINDERLENDENSTREIFEN<sup>J</sup>

eingelegte Chiligurken / Senfkörnerdressing / gehobelter Parmesan /  
Brezencroûtons

€ 18,50

## Brotzeit



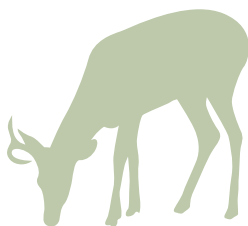
- BROTZEITBRETTL "SOLLNER HIRSCH"** <sup>1, 2, 3, 15, A1, C, G, I, L</sup> € 19,50  
Südtiroler Speck ggA. / gekochter Schinken / Kaminwurz /  
Fleischpflanzerl / Leberwurst / O'gmachter Kas / Camembert /  
Emmentaler / Butter / Radi / Brotkorb mit Breze
- O'GMACHTER KAS** <sup>1, 2, 3, G, I</sup> € 10,50  
Rote Zwiebeln / Radieserl / Lauchzwiebeln / Breze
- VITELLO TONNATO** <sup>C, D</sup> € 17,50  
Rosa gebratener Kalbstafelspitz / Thunfischcreme / frittierte Kapern /  
Parmesanspäne / Brot

### EXTRAS:

Breze <sup>A1</sup> € 1,50

Stück Butter <sup>G</sup> € 1,00

Brotkorb <sup>A1</sup> € 3,50



## Vegetarisch



- HANDGESCHABTE KÄSESPÄTZLE** <sup>A1, C, G</sup> € 16,50  
Zillertaler Bergkäse / Röstzwiebeln /  
dazu gemischter Salat mit frischen Gurken und Radieserl
- TRÜFFELNOCKERL** <sup>A1, C, G</sup> € 17,50  
Buttersoße / Kirschtomaten
- KÜRBISRAVIOLI IN SALBEIBUTTER GESCHWENKT** <sup>A1, C, G</sup> € 19,50  
Kürbisrahmagout / geröstete Kürbiskerne / Bergkäse gehobelt

# Unser Burger



CLASSIC-BURGER VOM BAYERISCHEN RIND<sup>A1, C, G</sup> (ca. 180 g Rohgewicht) € 17,50  
Burgersoße / Tomate / Salat / BBQ-Schmelzzwiebeln  
dazu Pommes Frites

## WAHLWEISE DAZU:

Speck <sup>L</sup>	€ 1,50
Cheddar Käse <sup>G</sup>	€ 1,50

# Wirtshaus-Klassiker



WIENER SCHNITZEL VOM KALB<sup>A1, C</sup> € 26,90  
Bratkartoffeln / Zwiebeln / Kümmel / kaltgerührte Preiselbeeren

OFENFRISCHER SCHWEINEKRUSTENBRATEN<sup>2, 3, 5, 7, A1, G, I, J, L</sup> € 18,50  
Bratensoße / Kartoffelknödel / Krautsalat

SCHNITZEL „WIENER ART“<sup>A1, C, G, J</sup> € 20,50  
Schweineschnitzel / Pommes Frites / Preiselbeeren

MÜNCHNER SCHNITZEL<sup>A1, C, G, J</sup> VOM SCHWEINERÜCKEN € 21,50  
Meerretich-Senf-Panade / Kartoffel-Gurkensalat mit frischem Dill

LANGSAM GESCHMORTE RINDERROULADE<sup>A1, J</sup> € 22,50  
Klassisch gefüllt / Kartoffelpüree / glasierter Rosenkohl mit Speck

ZWIEBELROSTBRATEN AUS DER LENDE<sup>A1, C, G, J</sup> € 31,50  
Schmelzzwiebelsoße / Röstzwiebeln / Bratkartoffeln /  
Grüne Bohnen-Speckgröstl

ZÜRCHER GESCHNETZELTES IN RAHM<sup>A1, C, G</sup> € 22,50  
frische Champignons / hausgemachte Butterspätzle

PORTION 1/4 ENTE AUS DER REGION<sup>2, 5, A1</sup> € 25,50  
Kartoffelknödel / Apfelblaukraut / Entensoße

## Wilde Spezialitäten



HIRSCH-EDELGULASCH <sup>A1, C</sup> AUS DER KEULE GESCHNITTEN Semmelknödel / Apfelblaukraut / kaltgerührte Preiselbeeren	€ 24,50
WILDSCHWEINRAGOUT <sup>A1, C</sup> Tagliatelle / Rosenkohlblätter / kaltgerührte Preiselbeeren	€ 21,50

## Fisch



ZANDERFILET <sup>D, G</sup> MIT FRISCHEN KRÄUTERN IN BUTTER GEBRATEN Salzkartoffeln / glasiertes Spinatgemüse / Kirschtomaten	€ 26,50
BACKFISCHFILET VOM KABELJAU <sup>A1, C, D, G</sup> IN AUGUSTINER HELL GEBACKEN Kartoffel-Gurkensalat / frischer Dill / Remoulade	€ 17,50
HEIMISCHES SAIBLINGSFILET IN LORBEERBUTTER GEBRATEN sämiges Safran-Risotto	€ 24,50

## Süßer Abschluss



BAYRISCH CREME VON DER BOURBON-VANILLE <sup>C, G</sup> Beerenragout	€ 8,50
LAUWARMER SCHOKOKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN <sup>A1, C, G</sup> Vanilleeis	€ 8,50
HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN <sup>A1, C, G, H2</sup> Apfelmus / Zwetschgenröster	€ 12,50



## Biere



AUGUSTINER Lagerbier Hell <sup>A3</sup>	(0,5l)	€ 4,50
AUGUSTINER Alkoholfrei Hell <sup>A3</sup>	(0,5l)	€ 4,50
RADLER <sup>A3</sup>	(0,5l)	€ 4,50
AUGUSTINER Dunkel <sup>A3</sup>	(0,5l)	€ 4,90
AUGUSTINER Pils <sup>A3</sup>	(0,33l)	€ 4,00
FRANZISKANER Hefe-Weissbier Naturtrüb <sup>A1, A3</sup>	(0,5l)	€ 4,90
FRANZISKANER Hefe-Weissbier Dunkel <sup>A1, A3</sup>	(0,5l)	€ 4,90
FRANZISKANER Alkoholfrei <sup>A1, A3</sup>	(0,5l)	€ 4,90
FRANZISKANER Hefe-Weissbier Leicht <sup>A1, A3</sup>	(0,5l)	€ 4,90

## Alkoholfreie Getränke



Coca Cola <sup>1, 2, 3, 9</sup> / Coca Cola light <sup>1, 2, 3, 9</sup>	(0,33l)	€ 3,90
Fanta <sup>1, 2, 3</sup>	(0,33l)	€ 3,90
Cola Mix <sup>1, 2, 3, 9</sup>	(0,5l)	€ 4,30
Zitronenlimonade <sup>1, 2, 3</sup>	(0,5l)	€ 4,30
Schorlen	(0,5l)	€ 4,30
<i>Apfel, Johannisbeere, 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



Fl. 0,75

## APERITIFS

Aperol Spritz<sup>1,10,L</sup> (0,3l) € 8,50

Hugo<sup>L</sup> (0,3l) € 8,50

Campari Spritz<sup>1,L</sup> (0,3l) € 8,50

Lillet Wildberry<sup>3,L</sup> (0,3l) € 8,50

PROSECCO Maschio Cavaliere<sup>L</sup> € 40.-

CRÉMANT Rosé<sup>L</sup> € 45.-

CHAMPAGNER Gosset<sup>L</sup> € 80.-

CHAMPAGNER Gosset Rosé<sup>L</sup> € 100.-

RUINART Blanc de Blancs<sup>L</sup> € 170.-

RUINART Rosé<sup>L</sup> € 170.-

## Weiß

Grüner Veltliner, Weingut Markowitsch, Carnuntum (AUT)<sup>L</sup> € 7.- / € 25.-

Weißburgunder Greifenstein, Weingut Kornell, Südtirol (ITA)<sup>L</sup> € 7.- / € 25.-

Grauburgunder Class A, Weingut Neverland, Rheinhessen (D)<sup>L</sup> € 8.- / € 30.-

Riesling Alte Reben, Weingut Kesselstatt, Mosel-Saar-Ruwer (D)<sup>L</sup> € 8.- / € 30.-

Sauvignon Blanc Cosmas, Weingut Kornell, Südtirol (ITA)<sup>L</sup> € 35.-

Chardonnay St. Valentin, Weingut Sankt Michael, Südtirol (ITA)<sup>L</sup> € 45.-

Grüner Veltliner Der Ott, Weingut Ott, Niederösterreich (AUT)<sup>L</sup> € 65.-

Sauvignon Blanc 500, Weingut von Winning, Pfalz (D)<sup>L</sup> € 70.-

Riesling GG, Weingut Kesselstatt, Mosel-Saar-Ruwer (D)<sup>L</sup> € 60.-

## Rosé

Whispering Angel, Château d'Esclans, Povençe (FRA)<sup>L</sup> € 48.-

RK Spätburgunder, Weingut Kesselstatt, Mosel-Saar-Ruwer (D)<sup>L</sup> € 32.-

## Rot

Primitivo UNO di Manduria, Masseria la Volpe, Venetien (ITA)<sup>L</sup> € 8.- / € 30.-

Petite Laurence 2016, Château Laurence, Bordeaux (FRA)<sup>L</sup> € 8.- / € 30.-

Reserva Marqués de Murrieta, Finca Ygay, Rioja (ESP)<sup>L</sup> € 48.-

Le Volte dell'Ornellaia, Ornellaia e Masseto, Toskana (ITA)<sup>L</sup> € 50.-

Brancaia Chianti Classico, Brancaia, Toskana (ITA)<sup>L</sup> € 40.-

# Heiße Getränke



TASSE KAFFEE <sup>9</sup>	€ 3,50
HAFERL KAFFEE <sup>9</sup>	€ 4,50
CAPPUCCINO <sup>9,G</sup>	€ 3,90
GROSSER CAPPUCCINO <sup>9,G</sup>	€ 4,90
LATTE MACCHIATO <sup>9,G</sup>	€ 4,50
MILCHKAFFEE <sup>9,G</sup>	€ 4,50
ESPRESSO <sup>9</sup>	€ 2,50
DOPPELTER ESPRESSO <sup>9</sup>	€ 4,50
HAFERL TEE	€ 4,50
versch. Sorten	



Besondere Kaffeespezialitäten aus Herrmannsdorf, Bayern.



## LIEBE GÄSTE,

sollten Sie an Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien leiden, berät Sie unser Serviceteam gerne. Außerdem halten wir 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 KONSERVIERUNGSSTOFF
- 3) MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
- 4) MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 5) GESCHWEFELT
- 6) GESCHWÄRZT
- 7) MIT PHOSPHAT
- 8) MIT MILCHEIWEISS
- 9) KOFFEINHALTIG
- 10) CHININHALTIG
- 11) MIT SÜSSUNGSMITTEL
- 12) ENTHÄLT 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) HASELNÜSSE
- H4) CASHEWNÜSSE
- H5) PECANNÜSSE
- H6) PISTAZIEN
- H7) MACADAMIA
- I) SELLERIE
- J) SENF
- K) SESAMSAMEN
- L) SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE
- M) LUPINEN
- N) WEICHTIERE

# Bur Verdauung



JÄGERMEISTER (4cl)	€ 6,00
RAMAZZOTTI <sup>F</sup> (4cl)	€ 6,00
HOLZFASS-ENZIAN (2cl)	€ 5,00

Unsere Schnäpse aus der Hausbrennerei  
Werner Psenner in Südtirol:

WILLIAMSBIRNE (2cl)	€ 4,00
HASELNUSS <sup>H</sup> (2cl)	€ 4,00
OBSTLER (2cl)	€ 4,00
MARILLE (2cl)	€ 4,00