



ZUM SOLLNER
Hirschen

HERZLICH WILLKOMMEN IM SOLLNER HIRSCHEN!

Ob im Kreise von Familie oder Freunden – Ihr Besuch bei uns soll zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Unsere Speisekarte begleitet Sie das ganze Jahr über mit einer feinen Auswahl traditioneller und moderner Gerichte, liebevoll zubereitet mit besten Zutaten.

Darüber hinaus finden Sie auf unserer Saisonkarte stets wechselnde, saisonale Spezialitäten, die den Geschmack der jeweiligen Jahreszeit auf den Teller bringen – frisch, regional und mit besonderer Raffinesse.

WIR WÜNSCHEN IHNEN GUTEN APPETIT!

Ihr Team vom Sollner Hirschen



Aus dem Suppentopf



KRÄFTIGE BRÜHE MIT MAULTASCHEN ^{A1, G, I, J, L}
Fleischbrühe / Gemüsestreifen

€ 7,50



Frische Salate



GEMISCHTER SALAT MIT HÄHNCHENSTREIFEN ^{A1, I, J, L}
Champignons / Balsamico-Dressing

€ 16,80

GTEGRILLTER ZIEGENKÄSE ^{G, H1, H2, H3, J}
AUF BUNTEN BLATTSALATEN
Balsamico-Dressing / Rosmarinhonig

€ 17,50

BUNTE BLATTSALATE MIT RINDERLENDENSTREIFEN
Balsamico-Dressing / Parmesan

€ 18,50



Brotzeit



BROTZEITBRETTL "SOLLNER HIRSCH" ^{1, 2, 3, 15, A1, C, G, I, L}

€ 18,50

Südtiroler Speck ggA. / Kaminwurz / Wurstaufschnitt /
Schweinebraten / O'gmachter Kas / Camembert /
Butter / Radi / Brotkorb mit Breze

O'GMACHTER KAS ^{1, 2, 3, G, I}

€ 10,50

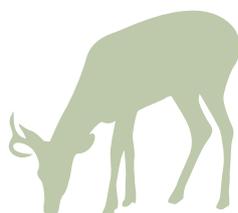
Rote Zwiebeln / Breze

EXTRAS:

Breze ^{A1} € 1,50

Stück Butter ^G € 1,00

Brotkorb ^{A1} € 3,50



Vegetarisch



HANDGESCHABTE KÄSESPÄTZLE ^{A1, C, G}

€ 15,90

Zillertaler Bergkäse / Röstzwiebeln /
dazu gemischter Salat mit frischen Gurken und Radieserl

RAVIOLI IN SALBEIBUTTER GESCHWENKT ^{A1, C, G}

€ 19,50

Ravioli mit saisonaler Füllung / Kirschtomaten / Frühlingszwiebeln /
Parmesan gehobelt

Unsere Burger



CLASSIC-BURGER VOM BAYERISCHEN RIND ^{A1, C, G}

€ 17,50

ca. 180 g Rohgewicht

Burgersoße / Tomate / Salat / BBQ-Schmelzzwiebeln
dazu Pommes Frites

CHICKEN BURGER ^{2, 3, 5, 7, A1, G, I, J, L}

€ 16,50

Burgersoße / Tomate / Salat / BBQ-Schmelzzwiebeln
dazu Pommes Frites

WAHLWEISE DAZU:

Speck ^L € 1,50

Cheddar Käse ^G € 1,50



Fleischgerichte



WIENER SCHNITZEL VOM KALB ^{A1, C}

€ 26,90

Bratkartoffeln / Zwiebeln / Kümmel / kaltgerührte Preiselbeeren

OFENFRISCHER SCHWEINEKRUSTENBRATEN ^{2, 3, 5, 7, A1, G, I, J, L}

€ 16,90

Bratensoße / Kartoffelknödel / Krautsalat

SCHNITZEL „WIENER ART“ VOM SCHWEIN ^{A1, C, G, J}

€ 20,50

Pommes Frites / kaltgerührte Preiselbeeren

MÜNCHNER SCHNITZEL ^{A1, C, G, J} **VOM SCHWEINERÜCKEN**

€ 21,50

Meerretich-Senf-Panade / Kartoffel-Gurkensalat mit frischem Dill

STEAK AUS DER RINDERLENDE ^{A1, C, G, J} ca. 220 g Rohgewicht

€ 28,50

Buntes Gemüse / Risolée-Kartoffeln / Kräuterbutter

Fisch



ZANDERFILET^{D, G} MIT FRISCHEN KRÄUTERN IN BUTTER GEBRATEN Salzkartoffeln / glasiertes, buntes Gemüse	€ 26,50
BACKFISCHFILET VOM KABELJAU^{A1, C, D, G} IN AUGUSTINER HELL GEBACKEN Kartoffel-Gurkensalat / frischer Dill / Remoulade	€ 17,50
TAGLIATELLE MIT FISCHWÜRFELN feine Weisswein-Hummersoße	€ 17,50

Süßer Abschluss



HEISSE LIEBE^{C, G} 2 Kugeln Vanilleeis / heiße Himbeeren / Sahne	€ 7,50
APFELKÜCHERL GOLDBRAUN GEBACKEN^{A1, C, G} Kugel Vanilleeis	€ 8,50
KARAMELISIERTER KAISERSCHMARRN^{A1, C, G, H2} Apfelmus / Zwetschgenröster	€ 12,50





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, 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^{1,10,L} (0,3l) € 8,50

Hugo^L (0,3l) € 8,50

Campari Spritz^{1,L} (0,3l) € 8,50

Lillet Wildberry^{3,L} (0,3l) € 8,50

PROSECCO Maschio Cavaliere^L € 40.-

CRÉMANT Rosé^L € 45.-

CHAMPAGNER Gosset^L € 80.-

CHAMPAGNER Gosset Rosé^L € 100.-

RUINART Blanc de Blancs^L € 170.-

RUINART Rosé^L € 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, Pouvence (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.-

Heiße Getränke



TASSE KAFFEE ⁹	€ 3,50
HAFERL KAFFEE ⁹	€ 4,50
CAPPUCCINO ^{9, G}	€ 3,90
GROSSER CAPPUCCINO ^{9, G}	€ 4,90
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	



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 ^F (4cl)	€ 6,00
HOLZFASS-ENZIAN (2cl)	€ 5,00

Unsere Schnäpse aus der Hausbrennerei
Werner Psenner in Südtirol:

WILLIAMSBIERNE (2cl)	€ 4,00
HASELNUSS ^H (2cl)	€ 4,00
OBSTLER (2cl)	€ 4,00
MARILLE (2cl)	€ 4,00