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!

Aus dem Suppentopf

KRÄFTIGE BRÜHE MIT MAULTASCHEN [A, G, I, J, L] — € 7,50
Fleischbrühe / Gemüsestreifen

PFANNKUCHENSUPPE [A, G, I, J, L] — € 7,50
Fleischbrühe / Gemüsestreifen



Frische Salate

GEMISCHTER SALAT MIT HÄHNCHENSTREIFEN — € 17,50
Champignons / Balsamico-Dressing

GEGRILLTER ZIEGENKÄSE [G,H, J] — € 17,90
AUF BUNTEN BLATTSALATEN
Balsamico-Dressing/Rosmarinhonig

BUNTE BLATTSALATE MIT RINDERLENDENSTREIFEN [G] — € 18,90
Balsamico-Dressing / Parmesan

BACKHENDLSALAT [A, I, J, L] — € 17,90
Junge Blattsalate / Hähnchenbrustfilet / Tomaten / Gurken /
Avocado / Radieserl / Holunderblütendressing



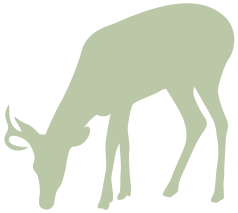
Brotzeit

BROTZEITBRETTL "SOLLNER HIRSCH" 1, 2, 3, 15, A, C, G, I, L — € 18,90
Südtiroler Speck ggA./ Kaminwurz / Wurstaufschnitt /
Schweinebraten / O'gmachter Kas / Camembert /
Butter / Radi / Brotkorb

O'GMACHTER KAS 1,2, 3, G, I — € 10,90
Rote Zwiebeln / Breze

EXTRAS:

Breze A	*€1,90*
Stück Butter G	*€1,00*
Brotkorb A	*€3,50*



Vegetarisch

HANDGESCHABTE KÄSESPÄTZLE A, C, G — € 16,50
Zillertaler Bergkäse / Röstzwiebeln /
dazu gemischter Salat mit frischen Gurken und Radieserl

RAVIOLI IN SALBEIBUTTER GESCHWENKT A, C, G — € 19,50
Ravioli mit saisonaler Füllung / Kirschtomaten / Frühlingszwiebeln /
Parmesan gehobelt

SÜDTIROLER SPINATKNÖDEL A, C, G — € 18,90
Champignonrahm / Parmesan gehobelt

Unsere Burger

CLASSIC-BURGER VOM BAYERISCHEN RIND A, C, G — € 17,50
ca. 180 g Rohgewicht
Burgersoße / Tomate / Salat / BBQ-Schmelzzwiebeln dazu
Pommes Frites

DREIERLEI MINI-BURGER A, G, L — € 16,50
mit Hähnchenfilet, Rindfleisch-Patty und Falafel / dazu Pommes Frites

WAHLWEISE DAZU:

Speck L	*€ 1,50*
Cheddar Käse G	*€ 1,50*



Fleischgerichte

WIENER SCHNITZEL VOM KALB A, C — € 28,90
Bratkartoffeln / Zwiebeln / kaltgerührte Preiselbeeren

OFENFRISCHER SCHWEINEKRUSTENBRATEN 2,3, 5, 7, A, G, I, J, L — € 16,90
Bratensoße / Kartoffelknödel / Krautsalat

SPANFERKELROLLBRATEN A, C, G, L — € 17,90
Kartoffelknödel / Blaukraut / Bratensoße

SCHNITZEL „WIENER ART“ VOM SCHWEIN A, C — € 20,50
Pommes Frites / kaltgerührte Preiselbeeren

MÜNCHNER SCHNITZEL A, C, G,J *VOM SCHWEINERÜCKEN* — € 21,50
Meerrettich-Senf-Panade / Kartoffel-Gurkensalat mit frischem Dill

ZWIEBELROSTBRATEN AUS DER RINDERLENDE A, C, G,J — € 32,50
Spätzle / Schmelzzwiebelsauce / Röstzwiebel / dazu kleiner gemischter Salat

SCHWEINEFILETMEDAILLONS A, C, G, L — € 22,90
Gebratenes Schweinefilet / Butterspätzle / Pilzrahmsoße

Fisch

ZANDERFILET [D,G] € 26,50
MIT FRISCHEN KRÄUTERN IN BUTTER GEBRATEN
Salzkartoffeln /glasiertes, buntes Gemüse

BACKFISCHFILET VOM KABELJAU [A, C, D, G] € 17,50
IN AUGUSTINER HELL GEBACKEN
Kartoffel-Gurkensalat / frischer Dill / Remoulade

HEIMISCHES SAIBLINGSFILET [D,G] € 27,90
IN LORBEERBUTTER GEBRATEN
sämiges Safran-Risotto

Süßer Abschluss

HEISSE LIEBE [C, G] € 7,50
2 Kugeln Vanilleeis / heiße Himbeeren / Sahne

APFELKÜCHERL GOLDBRAUN GEBACKEN [A, C, G] € 8,50
Kugel Vanilleeis

KARAMELISIERTER KAISERSCHMARRN [A, C, G, H] € 13,50
Apfelmus / Zwetschgenröster *DAUERT CA. 20 MINUTEN*

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN [A, C, G] € 8,50
Kugel Vanilleeis



Biere

AUGUSTINER Lagerbier Hell [A]	(0,5l)	€ 4,60
AUGUSTINER Alkoholfrei Hell [A]	(0,5l)	€ 4,60
RADLER [A]	(0,5l)	€ 4,60
AUGUSTINER Dunkel [A]	(0,5l)	€ 4,90
AUGUSTINER Pils [A]	(0,33l)	€ 4,20
FRANZISKANER Hefe-Weissbier Naturtrüb [A]	(0,5l)	€ 5,40
FRANZISKANER Hefe-Weissbier Dunkel [A]	(0,5l)	€ 5,40
FRANZISKANER Alkoholfrei [A]	(0,5l)	€ 5,40
FRANZISKANER Hefe-Weissbier Leicht [A]	(0,5l)	€ 5,40

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola [1, 2, 3, 9] / Coca Cola Zero [1, 2, 3, 9] / Fanta [1, 2, 3]	(0,33l)	€ 3,90
Cola-Mix [1, 2, 3, 9] / Zitronenlimonade [1, 2, 3]	(0,5l)	€ 3,90
Saft	(0,2l)	€ 3,40
Saftschorle	(0,5l)	€ 4,30
Apfel, Johannisbeere, Rhabarber, Mango, Maracuja, Orange, Holunder		
Tafelwasser	(0,5l)	€ 3,50
Adelholzener Classic oder Naturell	(0,25l)	€ 3,50
Adelholzener Classic oder Naturell	(0,75l)	€ 8,00

Zum Anstoßen

APERITIFS	
Aperol Spritz[L] (0,3l)	€ 8,50
Hugo[L] (0,3l)	€ 8,50
Campari Spritz[L] (0,3l)	€ 8,50
Sarti Spritz[L] (0,3l)	€ 8,50
Lillet Wildberry[L] (0,3l)	€ 8,50
Glas Prosecco[L] (0,1l)	€ 5,50

	0,2l / Fl. 0,75l
PROSECCO Maschio Cavalieri[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]	€8.- / € 28.-
Weißburgunder Greifenstein, Weingut Kornell, Südtirol (ITA)[L]	€8.- / € 28.-
Grauburgunder Class A, Weingut Neverland, Rheinhessen (D)[L]	€8,5.- / € 30.-
GRAACH Riesling, Weingut Kesselstatt, Mosel-Saar-Ruwer (D)[L]	€8,5.- / € 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, Provence (FRA)[L]	€ 48.-
RK Spätburgunder, Weingut Kesselstatt, Mosel-Saar-Ruwer (D)[L]	€8,5.- / € 30.-

Rot

Primitivo UNO di Manduria, Masseria la Volpe, Apulia (ITA)[L]	€9.- / € 30.-
Petite Laurence 2016, Château Laurence, Bordeaux (FRA)[L]	€9.- / € 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]	€3,90
HAFERL KAFFEE [9]	€5,50
CAPPUCCINO [9, G]	€4,20
GROSSER CAPPUCCINO [9,G]	€5,50
LATTE MACCHIATO [9, G]	€4,90
MILCHKAFFEE [9, G]	€4,90
ESPRESSO [9]	€2,90
DOPPELTER ESPRESSO [9]	€4,50
HAFERL TEE	€4,50

EarlGrey, Grün, Kamille, Pfefferminz, Früchte, Kräuter, Waldbeere

THE COFFEE ROASTERS ESTD. 2009 MERCHANT & Friends

Besondere Kaffeespezialitäten aus Herrmannsdorf, Bayern.

ALLERGENE

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

A) GLUTENHALTIGES GETREIDE
B) KREBSTIERE
C) EIER
D) FISCH
E) ERDNÜSSE
F) SOJABOHNEN
G) MILCH / LAKTOSE
H) SCHALENFRÜCHTE
I) SELLERIE
J) SENF
K) SESAMSAMEN
L) SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
M) LUPINEN
N) WEICHTIERE

Zur Verdauung

JÄGERMEISTER (4cl)	€6,00
RAMAZZOTTI [F] (4cl)	€6,00
AVERNA (4cl)	€6,00
HOLZFASS-ENZIAN (2cl)	€5,00
BAILEYS [G] (4cl)	€6,00
NONINO GRAPPA (2cl)	€5,00

Unsere Schnäpse aus der Hausbrennerei Werner Psenner in Südtirol:

WILLIAMSBIRNE (2cl)	€4,00
HASELNUSS [H] (2cl)	€4,00
OBSTLER (2cl)	€4,00
MARILLE (2cl)	€4,00
BERGAPFEL (2cl)	€4,00
HIMBEERGEIST (2cl)	€4,00

ZUM SOLLNER HIRSCHEN
SOLLNER STR. 43
81479 MÜNCHEN
DEUTSCHLAND

AREA GEBÄUDE- & BAUMANAGEMENT GMBH
TEL.: +49 (0) 89 20 07 94 74
INFO@ZUMSOLLNERHIRSCHEN.DE
WWW.ZUMSOLLNERHIRSCHEN.DE