

Tages - Empfehlung



Liebt
Familie Haca zum Kirschner

Aperitif

Bergblut – Kalt gepresste Natursäfte:

Verschiedene Sorten "Orange, Green, Pink, Yellow, Red" 0,33 l € 8,90

„Blauer Page“ – Tegernseer „Heller Bock“ 0,33 l € 5,50

Kirschner Spezial - Bergblut Pink mit Gin aufgegossen € 12,50

Zum Beginn:

Hausgemachte Quiche vom grünen Spargel mit Bärlauch - Sauerrahmdip € 15,-

Suppe

Schaumsupperl vom Spargel mit Bärlauch Ravioli € 12,50

Salate

Tomaten – Bruschetta mit Burrata € 19,-

Feine Scheiben von der Bressaola auf Spargelsalat € 24,-

Perlhuhnbrüsterl gebraten auf Wildkräutersalat € 26,-

Filetwürfel vom Maibock an Vogerlsalat mit Preiselbeer – Dressing 28,-

Riesengarnelen vom Grill & Avocado an bunten Blattsalaten mit Bärlauch - Dressing € 36,-

Vorspeisen

Shrimps Cocktail € 19,-

Tatar vom Kalb mit Trüffel & geröstetem Bauernbrot € 25,-

Zwischengerichte

Roastbeef mit Röstkartoffeln & Sauce Remoulade € 24,-

Tataki vom rotem Thunfisch € 29,-

Für Zu Hause bieten wir Ihnen Hausgemacht:

Dressing French oder Balsamico 250 ml € 12,50

Naturbratensaft (Schweine oder / und Kalbsbraten) 200 ml € 12,50

Gänseschmalz 250 gr. € 12,50

Wildsalami 250 gr. € 14,50

Kalbsjus 200 ml € 29,-

Weinempfehlung

2024 er Riesling „Commissaire“ - limitiert

Tesch – Gabersdorf – Südsteiermark

0,1 l 8,- / 0,2 l 15,- / 0,75 l 52,-

2024 er Miraval – Côtes de Provence

Jolie – Pitt & Perrin – Provence

0,1 l 8,50 / 0,2 l 15,50 / 0,75 l 54,- / 1,5 l 108,-

2023 er Zweigelt

Grassl – Göttlesbrunn - Carnuntum

0,1 l 6,- / 0,2 l 10,- / 0,75 l 35,-

Vegetarisch

Schlutzkrappen mit Rucola & Parmesan € 22,-

Weißer Stangenspargel (al dente) mit Frühkartoffeln & Butter oder Hollandaise

- Portion € 20,- wahlweise mit:
- *Gekochten Schinken € 10,-*
- *Riesengarnelen € 22,-*
- *Wiener Schnitzel € 22,-*
- *Saiblingsfilet € 22,-*

Fleischgerichte

Kalbsfleischpflanzerl an Bärlauch – Kartoffelsalat € 22,-

Kirschner Wallburger mit Tomaten, Bacon, Salat & Barbecue Sauce € 26,-

Hausgemachte Kalbs - Lasagne mit gemischten Blattsalaten € 26,-

Ponfierte Bauernente mit Wok Gemüse & Duftreis € 35,-

Filet vom Jungbullen mit Speckbohnen & Kartoffelgratin € 49,-

Fischgericht

Seeteufel Medaillons mit & Bärlauchgnocchi € 39,-

Auf Vorbestellung ab 2 Personen (Mindestens 2 Tage im Voraus):

Rehrücken, Chateau Briand, Bauernente, Kalbshaxe, Nordsee – Seezunge, Edelfischsuppe,

Fondue

*Herz
Familie Hara zum Kirschner*

Liebe Gäste wir möchten Sie höflichst darauf hinweisen, dass wir nur

EC – Karten als bargeldloses Zahlungsmittel akzeptieren.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Zur Süßen Abrundung

*H*ausgemachtes Tiramisu € 16,-

*B*ayrisch Creme € 16,-

*V*erschiedene Käse von der Münchner Käsemanufaktur mit Früchten & Feigensenf € 19,-

Besondere Brände aus der Südsteiermark Weingut Potzinger

*T*resterbrand: Sauvignon blanc 2 cl € 14,- / Muskateller 2 cl € 14,-

*Q*uittenbrand 40% 2 cl € 12,-

Raritäten vom Lantenhammer

*Z*wetschge im Brandyfass 42 % 2 cl 14,-

*W*illimsbirne im Portfass 42 % 2 cl 14,-

Wilder – Brand vom Liedschreiber

»Kirsche, Pflaume, Holunder, Apfel« 42 % 2 cl 30,-

*S*chwarze Johannisbeere – Brand Liedschreiber 42 % 2 cl 30,-