

# Unter der Woche...

## Jeden Donnerstag

Leber gebacken mit Petersilienkartoffeln

Leber geröstet mit Bratkartoffeln

½ Backhendl mit Salat

## Deftiges...

Specklinsen mit Knödel

## Unser Bierempfehlung im Herbst:

### Hirter herbstCULT.

Echt cultig.



Das Hirter herbstCULT ist eine saisonale, naturtrübe Bierspezialität, die exklusiv für die Hirter Gastronomie eingebraut wird. Ein Spezialmalz zeichnet für den bräunlichen/bernsteinfärbigen Farbton verantwortlich. Abgerundet wird dieser durch das eingesetzte Pilsner Malz. So schmeckt echte Leidenschaft seit 750 Jahren.

Bierkategorie	Bierstil	Hefe	Stammwürze	Alkohol
Spezialbier	Zwickl (unfiltriert)	untergärig	13,6° Plato	5,4% Vol.

#### EIGENSCHAFTEN

- Bernsteinfarbig, leicht trüb.
- Fruchtig rein, leicht hefig und frisch.
- Leicht süßlich, malzig, wenig bitterer Abgang. Am Gaumen typischer Geschmack nach frischem Brot.

Da wir im Moment unsere Wildbret Spezialitäten haben, ist unsere reguläre Speisekarte etwas verkleinert. **Warum?**

Weil beide Speisekarten für die Kapazität unserer Küche einfach zu viel ist. Die Qualität der Speisen müsste darunter leiden und die Wartezeiten würden ggf. zu lange werden!

## Unsere Speisekarte

### Suppen

Frittatensuppe  
Leberknödelsuppe  
Käseröstschnittensuppe

Kürbiscremesuppe  
Knoblauchcremesuppe  
Suppenschnitt  
(XXL-Suppe mit 3erlei Einlage)



### Unsere Spezialitäten

**Schweinsbraten vom Schopf**  
mit Sauerkraut (oder Salat) und Knödel

**Hausgemachte Knödelvariation**  
mit Sauerkraut und Saft´l  
(Selchfleisch-, Wurst- und Grammelknödel)

### Vom Schwein

Schnitzel gebacken mit gemischtem Salat  
Surschnitzel (selbst gesurt) gebacken mit Petersilienkartoffeln  
Sur Cordon bleu (selbst gesurt) mit Petersilienkartoffeln  
Holsteinschnitzel reichlich garniert

### Frisch vom Grill

**Feinschmecker Kotelett**  
Grillkotelett mit Dukaten Chips, Spiegelei, Chili – und Knovi Dip

## Von der Pute

Pute gebacken mit Pommes frites  
Cornflakes Schnitzel mit gemischtem Salat  
Puten Cordon bleu mit Petersilienkartoffeln  
Puten Holstein reichlich garniert



## Aus dem Wasser

Scholle gebacken  
mit gemischtem Salat

Zander natur  
mit Petersilienkartoffeln und gem. Salat



## Vegetarische Speisen

**Kasnocken** mit Bergkäse und grünem Salat  
**Eiernockerl** mit grünem Salat

**Gemüseschnitzel**  
mit Sauce Tartar und grünem Salat

Gibt's auch vegan!



## Desserts und Süßes

*Die akutellen Torten und Kuchen  
sind in der Vitrine ausgestellt.*

Kastanienreis mit Schlagobers  
Mohr im Hemd mit Schlagobers

Topfen-Mohn-Nockerl  
auf Erdbeerspiegel