

## *Aus der Wirtshausküche*

### Vorspeise, Suppe & Salat

Klassisches Beef Tatar mit Toastbrot und eingelegtem Gemüse

80g € 15

160g € 24

Gebackener Karpfen mit lauwarmem Erdäpfelsalat

€ 9,50

Rindssuppe mit Leberknödel oder Frittaten

€ 5

Apfel-Selleriecremesuppe (vegetarisch)

€ 5,50

Backhendlsalat

Marinierter Blattsalat mit gebackenen Hendlfiletstreifen

€ 13

Gemischter Salat oder Blattsalat mit Kernöl

€ 5,50

## Hauptgang

\*Wiener Schnitzel vom Vulkanlandschwein mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren  
€ 13

\*Cordon Bleu (vom Schwein) mit Pommes Frites oder Reis  
€ 14,90

Wild-Cevapcici mit Pommes Frites und Aijvar  
€ 13

Geröstete Leber (vom Schwein) mit Erdäpfel-Trüffelpüree, Gemüse und Jus  
€ 14

Trüffel-Risotto mit gegrillter Hühnerbrust und Schwammerl  
€ 19

Fledermaus-Steak (vom Schwein) mit Braterdäpfel und Vanille-Karotten  
€ 16,90

Gegrilltes Zanderfilet mit Quinoa, Sauerrahm und Gemüse  
€ 20,50

\*Alternativ vom Huhn mit Aufpreis ... € 1

*Ein Klassiker vom „alten Hirtenfelder“, nur auf Vorbestellung erhältlich*

Flambierter **Hexengalgen** für 2 Personen

Gegrilltes Rinder- und Schweinefilet, Paprikareis, Saucen und Salatgarnierung

€ 40

## Hauptgang *vegetarisch/vegan*

Gnocchi mit Zitronen-Käsesauce und Gemüse (vegetarisch)  
€ 12,50

Bambus BBQ-Style mit Erdäpfel und BBQ Sauce (vegan)  
€ 13,50

Sommerrollen mit Gemüse der Saison und Asia Sauce (vegan)  
€ 12,50

## Dessert

Somloer Nockerl mit Schokosauce und Schlagobers  
€ 6,50

Topfenknödel mit Beerenröster  
€ 7,50

„Oberdrosner“ Schafskäse-Teller, inkl. Feigensenf und Gebäck  
€ 14

Eis (hausgemacht von der Bäckerei Hütter) siehe Eiskarte oder Vitrine

---

## Überraschung!

Unsere Genussmenüs vom Küchenchef gibt es auch weiterhin. Ab 3 Gängen, inklusive Gedeck.  
Abends, nach Absprache und auf Vorbestellung.

3 Gänge € 40      4 Gänge € 52      5 Gänge € 62      und mehr.....

## MEER am TELLER

Pulpo-Tatar mit Radieschensalat, Blutwurst und BBQ Sauce	€ 12,50
Girice mit Olivenöl und Weissbrot	€ 10,50 / € 15,50
Istrische Fischsuppe mit Fenchel und Oliven-Erdäpfelstampf	€ 9,50 / € 14,50
Seeteufel asiatisch mit Mie-Nudeln und Gemüse	€ 13,50
Calamari Fritti mit Limetten-Mayonnaise und Erdäpfel-Wedges	€ 18,50
Trüffel-Risotto mit Garnelen und Artischocken	€ 22,50
Fischteller Seehecht, Calamari, Garnelen, Knurrhahn und Röstgemüse	€ 28,00

Fische und Meeresfrüchte mit MSC-Siegel

Unsere Fischprodukte stammen aus kontrolliert nachhaltiger und zertifizierter Fischerei.  
Sie wurden umweltschonend gefangen und stammen aus einem nicht überfischten Bestand.

*Guten Appetit und eine genussvolle kulinarische Reise in die Küche Istriens  
wünschen Euch  
Karin, Michi und die Mitarbeiter\*innen des Hauses Hirtenfelder!*