



Herrnstraße 3 · 92348 Berg
Tel.: 09189 / 41 46 141
www.goldener-hirsch-berg.de
info@goldener-hirsch-berg.de

Öffnungszeiten:

Donnerstag bis Sonntag ab 17.00 Uhr
Sonn- und Feiertage 11.00 – 14.00 Uhr
und ab 17.00 Uhr
Geschmankerlt wird bei uns von
Donnerstag bis Samstag ab 17.00 Uhr.
An Sonn- und Feiertagen im
Oktober ausschließlich
Bratenkarte!



So schmeckt der Herbst

Wenn die Natur in warmen Farben leuchtet, wird es auch bei uns im Goldenen Hirschen herbstlich. Unsere Schmankerlkarte verbindet saisonale Zutaten mit herzhaften Klassikern und kreativen Ideen – abwechslungsreich, modern und manchmal überraschend.

Unter dem Motto „Bunte Vielfalt – klein und fein“ darf nach Lust und Laune probiert und geteilt werden. Dabei treffen vertraute Herbstaromen auf spannende Akzente, etwa bei Arancini mit geschmortem Lamm und Zhoag oder Kürbis mit Curry, Apfel und Dill. Wer es klassischer mag, findet auf unserer Karte herbstliche Hauptgerichte wie Hirschrücken mit Rum-Blaukraut und Preiselbeeren. Auch vegane Kreationen haben ihren festen Platz.

Zum süßen Finale setzen Apfel, Nuss, Zimt und Schokolade noch einmal echte Farbtupfer.

Entdecken Sie mit uns, wie bunt der Herbst schmecken kann.

Ihre Hirschen-Familie mit Team



BUNTE VIELFALT - KLEIN UND FEIN

Teilen erlaubt und erwünscht

1 mal	5,20 €
4 mal	18,90 €
8 mal (alle)	32,90 €

Gefüllte Piquillo Paprika

Kabeljau | Shrimps & Paprika-Rahmsauce



Arancini

Geschmortes Lamm | Gewürz-Risotto & Zhooug

Brasilianische Coxinha

Teigtaschen gefüllt mit würzigem Hähnchen & Piri-Piri Majo

Selchfleisch Knödelinos

Kartoffelknödel gefüllt mit Selchfleisch & Rahm-Sauerkraut



Ziegenfrischkäse-Mousse

Chili-Honig, Feigenkonfitüre & Pistazien

Gyoza Crisps

Kürbisstampf | Blaukrautsalat & Basilikum-Zitronen Sauce



Rote Rüben-Cannellini Hummus

mit hausgemachtem Focaccia



Pumpkin Spice Kürbis-Suppe

Curry Apfel & Dill-Schmand



So schön unsere traditionsreiche Gaststube auch ist: Wir bringen unsere kulinarischen Highlights ebenso gerne direkt zu Ihnen nach Hause, ins Büro oder zu Ihrer Veranstaltung.

GEDECKTE FARBEN – GEDECKTER TISCH

Geschmorte Kalbsbäckchen

gerösteter Blumenkohl |
Kartoffel-Gruyère-Gratin &
Tellicherry-Pfeffer Sauce

26,90 €

Wolfsbarsch Filet

Wolfsbarschfilet gebraten |
hausgemachte Cavatelli &
Pfifferling-Sherry Rahm

23,90 €

Wild Saison

Im Kräutermantel gebackener Rehrücken |
Grammelknödel | Rum-Blaukraut &
Preiselbeersauce

29,90 €

Maishuhn Ballotine

Maishuhnbrust gefüllt mit Basilikum-Farce |
cremigies Tomaten-Graupensotto &
Rucola Beurre Blanc

21,50 €



Geschmorte Weißkohl Wedges

Ajo Blanco & Zitrus-Mandel-Crunch

17,90 €

DER SCHILLERNDE STAR - "MEAT AND EAT"

nur mit Verabredung (ausschließlich auf Vorbestellung)

Surf'n Turf

Zartes Rinderfilet - medium |
gebratene Black Tiger Garnelen |
Kartoffel-Gruyère Gratin &
Limetten-Jalapeño Butter

39,80 €



FARBTUPFER – DAS SÜSSE FINALE



Apfel-Nuss Knödelinos

saftig gebackene
Apfel-Nuss Knödelinos &
Karamell-Zimt Crème

7,90 €

Hausgemachtes Mousse au Chocolat

Luftiges Mousse au chocolat |
Baileys Crème & frische Beeren

7,90 €

HERBSTLICH & SPRITZIG

Nur solange unser Vorrat reicht

Alpine Wild Berry 0%

hausgemachter Zirbensirup | Beeren |
frischer Thymian mit Wild Berry aufgespritzt

6,50 €

Südtiroler Zirben-Spritz

Zirben-Hausgeist | Naturtrüber Bio Apfelsaft |
Thymian mit Prosecco & Soda aufgespritzt

7,50 €

Haus-Zirberl

Zirben-Hausgeist nach eigenem Rezept
angesetzt - kräftige Harznote, angenehm
weich im Abgang.

4,80 €