HIRSCH SALON

RESTAURANT

MITTWOCH BIS SONNTAG
17–23 UHR
KÜCHE 17–21 UHR

Empfehlung:
DAS HIRSCHSALON-ÜBERRASCHUNGSMENÜ
3 Gänge / 45 € | 4 Gänge / 55 €

VORSPEISEN

HIRSCHSALON-TATAR 80g — **18 €**
Handgeschnittenes Filet vom Limousin-Rind / gebeiztes Bio-Eigelb / hausgebackenes Focaccia / Dijon-Senf-Crème / eingelegte Perlzwiebeln
als Hauptspeise 160g *28 €*

GARNELEN-CARPACCIO — **15 €**
Krustentier-Crème / gepickelter Apfel / Apfel-Dill-Vinaigrette / Topinambur-Chips

KÜRBIS-TARTE vegan — **12 €**
Kürbis-Crème / grüne Linsen / Rucola-Pesto / geröstete Kürbiskerne / gepickelter Butternut-Kürbis

DER KLASSIKER »KARTOFFEL, SPINAT, EI« vegetarisch — **10 €**
Sanft gegartes Ei / sautierter Spinat / Kartoffel-Espuma / Nussbutter

CRÈMIGES KÜRBISSÜPPCHEN — **9 €**
Getreide-Falafel / Kräuter-Zitrus-Pesto / Steirisches Kürbiskernöl

Auf Wunsch informiert Euch unser Servicepersonal gern über alle potentiellen Allergene.
Änderungen vorbehalten.

MITTWOCH BIS SONNTAG

17–23 UHR

KÜCHE 17–21 UHR

HAUPTGANG

SELLERIESCHNITZEL vegan — **23 €**

Sellerie-Crème / Gemüse-Trüffel-Jus / Kirsche /
sous vide gegarter Lauch / Apfel-Chutney

STEINPILZ MAULTASCHEN vegetarisch — **27 €**

Bergkäse / Petersilie / Pilzsud / gebratene Waldpilze / Röstzwiebeln

als Vorspeise 17 €

HÜHNERFRIKASSEE 2.0 — **28 €**

Supreme vom Maishähnchen / Karotte / Erbse / Kräuterseitlinge /
gebackener Reis / Geflügel-Veloute

GEBRATENES FILET VOM ADLERFISCH — **27 €**

Trüffelkruste / Fisch-Velouté / Rote-Beete-Crème /
Wurzelgemüse

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN »SAUERBRATEN-STYLE« — **32 €**

Pastinaken-Crème / geschmorte Karotten / Jus / Preiselbeeren

GESCHMORTE KEULE VON DER CHALLANS-ENTE — **28 €**

Klassische Jus / Rotkohl / gebratener Kartoffelkloß

»DAS« WIENER SCHNITZEL — **29 €**

Steirischer Erdäpfel-Vogerl-Salat / Preiselbeeren / klassische Garnitur

→ Unser Signature Dish

DIE HIRSCHSALON-BRATWURST VON FEINKOST MÜLLER — **19 €**

2 Kim-Cheese-Bratwürste vom Landschwein 160g / sautierter Spitzkohl /
Pflaumen-Senf / Röstkartoffelstampf

Zusätzliche Bratwurst 80g *+ 5€*

TAGESANGEBOT

Über das Tagesangebot sowie den Preis informiert Euch unser Servicepersonal.

Auf Wunsch informiert Euch unser Servicepersonal gern über alle potentiellen Allergene.
Änderungen vorbehalten.

MITTWOCH BIS SONNTAG

17–23 UHR

KÜCHE 17–21 UHR

DESSERT

DREIERLEI VOM FRANZÖSISCHEN ROHMILCHKÄSE 100g **18 €**

Brioche / Feigensenf / Oliven-Tapenade

alternativ 60g ***11€***

CRÈME BRÛLÉE VON DER DRESDNER EIERSCHECKE **9,5 €**

hausgemachtes Rum-Rosinen-Eis

ZWETSCHGEN-RÖSTER vegan **11 €**

Blätterteig / Vanille Crème / Pflaumensorbet

Fragt uns gern nach Getränkeempfehlungen zu jedem Gericht!

GUTE GASTRO IST DEIN DING?

Dann komm doch in unser Team! Wir suchen neue Talente für Küche und Service. Bewirb dich gleich online!

GUT ZU WISSEN

Wundert Euch nicht: diese Karte ändert sich regelmäßig. Wir passen unser Angebot an die Jahreszeiten an, um die frischesten Zutaten verwenden zu können.
Wir beziehen viele Produkte von regionalen Erzeugern, deren Arbeit und Antrieb wir schätzen. Obst und Gemüse stammt aus der Erzeuger-vermarktung Ost in Radebeul. Der Berghäuser Hof in Kemnitz liefert die Eier. Das Mehl kommt aus der Fichtenmühle in Klipphausen.
Unser Eis ist von Neumann's aus Gorbitz und der Honig direkt vom Dachgarten des Parkhotels.
UND – raffinierter Zucker wird bei uns nicht verarbeitet.

Auf Wunsch informiert Euch unser Servicepersonal gern über alle potentiellen Allergene.
Änderungen vorbehalten.