



**BLAUER
HIRSCH**

**Servus
und herzlich willkommen!**

Das sind wir • Restaurant. Bar. Wirtshaus. Vereinsheimat.
Platz an der Sonne. Ort zum Schlemmen, Heiraten, Feiern, Tagen, Ratschen, Karteln.

Bayerische Kultur mit massivem Drang zu Neuem.
Schweinsbraten und Helles, Flank Steak und Gin Tonic,
Knödelcarpaccio und Riesling - alles ist möglich.

genussvoll * unkonventionell * traditionell

FRÜHSTÜCK

am Wochenende von 09:30 – 12:00 Uhr

Lieblingsfrühstück für...

Bayern⁵ 5,90

Zwei frische Weißwürste, resche Breze, süßer Senf. Eine Weißwurst mehr: + 2,0

Frankophile^{2,3} 7,90

Zwei Croissants, kleine Schinken- und Käseauswahl, Konfitüre

Traditionalisten (auf Wunsch gerne veggie)^{2,3} 11,90

Salami-, Schinken- & Käseauswahl (oder nur Käse), 2 Aufstriche, Butter, Konfitüre, Frühstücksei, Brotkorb & ein kleiner Obstsalat

* 2 Rühr- oder Spiegeleier statt Frühstücksei: + 1,50

Weltenbummler (veggie) 9,90

Shakshuka - das israelische Lieblingsfrühstück: pikantes Tomaten-Paprikaragout mit 2 versunkenen Eiern aus dem Ofen. Krosser Bacon² dazu: + 1,90

Mittagesser - lieber Steak oder Lachs statt Frühstück 16,90

Kleines Rinder- oder Lachsfilet (120 g) auf Röstbrot mit Spiegelei, Barbecuesauce, sautiertem Babyspinat & Bratkartoffeln

Zwei Verliebte oder FreundInnen (auf Wunsch gerne veggie)^{2,3} 24,90

Salami-, Schinken- & Käseauswahl (oder nur Käse), Räucherlachs (oder marinierte Avocado), 2 Aufstriche, Butter, Konfitüre, 2 Frühstückseier, 2 Mini-Obstsalate, 2 Mini-Bircher Müslis, Brotkorb & Croissants; * für jeden 2 Rühr- oder Spiegeleier statt einem Frühstücksei: + 3,00

Naschkatzerl

XL Bircher Müsli Deluxe (veggie) 7,50

mit Milch & Sahne, Haselnüssen, Apfel, Banane, Cranberries & Passionsfruchtmark

Beeren-Smoothie Bowl (vegan) 7,90

gemischte Beeren, Banane, Haferflocken, Sojamilch, Chia-Samen, Obst & Kokoschips

Buttermilch-Pancakes (veggie) 8,90

mit Ahornsirup, Pflaumenkompott, Beeren und Vanille-Schmankerlcreme

Frühstücks-Drinks

Frisch gepresster Orangensaft 0,2l / 0,3l 3,20 / 4,20

Mimosa (Prosecco & frisch gepresster Orangensaft) 4,90

Glaserl Prosecco 0,1l 3,90

FRÜHSTÜCK

am Wochenende von 09:30 – 12:00 Uhr

Ei, Ei, Ei,...

Eggs Benedict – liebt die Chefin über alles! **11,90**

Zwei pochierte Eier auf geröstetem Brot mit hausgemachter Sauce Hollandaise,
wahlweise mit:

- * saftigem Schinken ^{2,3}
- * zartem Räucherlachs
- * Avocado & sautiertem Babyspinat
- * und unserem Favorit: grupftem Entenfleisch (Rilette)

Drei Rühreier (mit Brot & Butter) 7,90

mit 3 Zutaten nach Wahl: Schinken ^{2,3}, Bacon ², Bergkäse, Parmesan, Tomaten, Zwiebeln,
Chili, Schnittlauch, Babyspinat, Basilikum

Strammer Max 7,90

Geröstetes Bauernbrot mit Frischkäse, saftigem Schinken ^{2,3},
2 Spiegeleiern und geschmolzenem Bergkäse

Stramme Leni (veggie) 7,90

Geröstetes Bauernbrot mit Dattel-Curry-Frischkäse, mariniertem Babyspinat,
Avocado und 2 Spiegeleiern

Frühstücks-Baukasten

Frühstücksei **1,90**

2 Spiegeleier oder Rühreier natur / mit krossem Bacon ² **3,50 / 4,90**

Bratkartoffeln **3,50**

Kleines Bircher Müsli oder kleiner Obstsalat **3,90**

Küseteller oder Salami-/Schinkenteller ^{2,3} **4,90**

Breze / Butterbreze **1,20 / 2,10**

Croissant **1,90**

Brotkorb **3,50**

Butter, Konfitüre, Honig oder Nutella **1,00**

APERITIF

Drinks

Campari Soda ¹ **5,90**

Aperol Sour ^{1,8} - Lieblingsaperitif der Wirtin **6,90**

Aperol, Orangensaft, Zitronensaft

Negroni ¹ - DER italienische Aperitif **7,90**

Gin, Campari & roter Vermouth

Classic Gin Tonic ^{3,8} **6,90**

Bombay Dry Gin & Thomas Henry Tonic Water

Moscow-Mule ^{1,4} **8,50**

Absolut Wodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Limette, Gurke, Minze

Munich-Mule ^{1,4} **8,50**

Bombay Dry Gin, Thomas Henry Spicy Ginger, Limette, Gurke, Minze

Pimm's Cup No. 1 ^{1,4} **7,90**

Pimm's No.1, Thomas Henry Ginger Ale, Orange, Zitrone, Gurke, Minze

Virgin "Gin" Tonic ^{3,8} **7,90**

Siegfried Wonderleaf (alkoholfreies Destillat) & Thomas Henry Tonic Water

Sprudeliges

Prosecco Origine

0,1l **3,90** Flasche **27,00**

Prosecco Origine Rosé

0,1l **3,90** Flasche **27,00**

Kir Hirsch **5,90**

Prosecco mit feinen Cassis-Eisperlen

Aperol Spritz ^{1,8} **6,50**

...der unangefochtene Dauerbrenner

Hugo **6,50**

...dem Aperol Spritz dicht auf den Fersen!

Lillet Wild Berry **6,50**

Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry & Beeren

ESSEN

Vorne weg oder für den kleinen Hunger

Kräftige Rinderbrühe 4,50

mit selbstgemachten Pfannkuchenstreifen & Kräutern

Kleines Käsebrettl (veggie) 7,90

Heublütenkäse mit Feigensenf & hausgemachter Obazda

A bisserl Tel Aviv (veggie) 7,90

Hummus, Dattel-Curry-Frischkäse & Oliven

Knödl-Carpaccio (veggie) 8,90

mit gerösteten Schwammerl, Rucola & Parmesan

Rindertatar – ganz frisch gewolft - 13,90

feinstes Rind mit Parmesanchip & Trüffelmayonnaise

Wintersalat (veggie) 11,90

Salat mit Orangen, Ziegenkäsecrostini & karamelisierten Walnüssen

Caesars Salad (veggie) 9,90

Romanosalat mit cremigem Caesar Dressing, Parmesan und Croutons

*dazu rosa Ochsenfetzen 5,90

Käsespätzle (veggie) 8,90

Hausgemacht, so wie ´s gehören, mit viel gutem Bergkäse & hausgemachten Röstzwiebeln

Vegetarisch - Saugut

XL Veggie-Burger (veggie) 9,90

Hausgemachtes Veggie-Pattie, Balsamicozwiebeln, Bergkäse, Tomate, Salat, unsere Spezial-Burgersauce & Bäcker-Bun

*dazu Steakhouse Fries, Süßkartoffelpommes¹ oder unser Haussalat 3,90

A bisserl Orient (vegan) 13,90

Bowl mit pikant gebratener Süßkartoffel, Bulgur, Hummus, roter Beete, mariniertem Babyspinatsalat & gerösteten Haselnüssen

Vom 800 Grad Grill

Zartes Rinderfilet 180 g / 250 g **19,90 / 25,90**

Saftiges Rumpsteak 250 g **15,90**

Rosa Flank Steak Stripes 300 g **13,90**

Fiorentina T-Bone Steak (ca. 500-600 g) **29,90**

Tomahawk zum Teilen - a Guada schafft's alloo (ca. 1 kg) Preis je 100 g **9,90** *Bitte 1 Woche vorher vorbestellen*

Classic XL Cheeseburger **9,90**

mit Cheddar¹, Salat, Tomato, roten Zwiebeln & Spezial-Burgersauce im Bäcker-Bun

* Extras: Bacon², doppelt Cheddar¹, Röstzwiebeln oder Trüffelmayo **je 1,00**

Beilagen je 3,90

Steakhouse Fries

Süßkartoffel-Pommes¹

Bratkartoffeln

Caesars Salad

Knackiger Salat mit Hausdressing

Hausgemachte Saucen je 1,50

Pfeffersauce

Kalbsjus

Pikantus-Barbecue-Sauce

Café de Paris-Butter

Trüffelmayonnaise + 1,00

Unsere Weinempfehlungen zum Steak

Bastide Miraflores 2018 0,75 l **34,00**

Domaine Lafage, Languedoc

Jean-Marc Lafage gilt als einer der fähigsten Weinmacher Frankreichs. Sein tief rubinroter Bastide Miraflores wird von dem Top Weinkritiker Robert Parker mit Weinen, die im 1000 Euro-Bereich liegen, verglichen. Samtig und dicht, mit beeindruckender Fruchtigkeit und würzigen Nuancen. Mit schier endlosem Abgang ist dieser Wein ein traumhafter Begleiter zu unseren Steaks vom 800 Grad Grill.

CH Cuvée Grosses Geweih Aged Reserve 0,75 l **29,90**

Privatkellerei Hirsch, Württemberg

Dieser dichte, vollmundige Cuvée aus Lemberger, Cabernet und Pinot Noir wurde von Sommeliers unter 450 Weinen ausgewählt und wird in der **VIP-Lounge des DFB** bei allen Spielen ausgeschenkt. Und nun auch im „VIP-Bereich“ des FC Langenlinsing.

Es muss nicht zwingend Rotwein sein....

GC Grauburgunder Chardonnay Grosses Geweih 2016 0,75 l **34,00**

Privatkellerei Hirsch, Württemberg

Dieser wunderbare Cuvée aus Chardonnay und Weissburgunder mit seinem langen cremigen und seidigen Abgang kann gut neben einem kräftigen Steak bestehen. Die vollreifen Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet und 20 Monate in Barriquefässern aus schwäbischer Eiche ausgebaut. Dieser Wein erinnert an hochreife exotische Früchte, Vanille und geröstet Mandeln. Eine schöne Hommage vom Winzer Christian Hirsch an seine Zeit im Napa Valley.

Leibspeisen

Zwiebelrostbraten 19,90

Zartrosa Rinderleende, Kalbsjus, Bratkartoffeln & hausgemachte Röstzwiebeln

Das Geislinger Schnitzel 13,90

Schweineschnitzel in Brezn-Almkäse-Panade, Bratkartoffeln & Apfelkren ^{3,9}

Das Wiener Schnitzel 18,90

Gebackenes Kalbsschnitzel, Bratkartoffeln & Preiselbeeren

Saftiges Lachsfilet 19,90

mit Sesam-Nusskruste, Süßkartoffelpommes & Salat

Weinempfehlung- Chardonnay 2017 Panamera 0,75 l 28,00

Fine Wine Napa Valley California

Dieser herrliche kalifornische Chardonnay wurde in in Barrique-Fässern ausgebaut und zeigt eine buttrige Nase mit dezenten Fruchtaromen. Am Gaumen füllig, saftig, toller Schmelz, viel Frucht, feines Holz. Ein Traum!

Für alle Grünzeugjunkies empfehlen wir als Beilage

knackiger Salat mit Hausdressing oder Caesar Dressing 3,90

Nachwuchsförderung

Eine ordentliche Portion Spätzle oder Pommes 3,90

Kleines Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes oder Bratkartoffeln 6,90

Das Beste zum Schluss

Lauwarme Schokotarte à la Toni 7,50

mit Bayrisch-Creme und Zwetschgenröster

Hausgemachtes Sorbet-Trio 6,90

Steirisches Vanilleeis 4,90

Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernkrokant

Haselnuss-Affogato ¹ 5,90

Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso & Frangelico

Eiskalter Kir-Royal 5,90

Eine Kugel Cassis-Sorbet mit Prosecco aufgegossen

Verdauungsschnapsel & Likör

OdI - handgefertigter Bio-Kräuterlikör aus dem Chiemgau 2 cl / 4 cl 2,90 / 4,90

Heiland handgefertigter Doppelbockliquer aus Nandlstadt 2 cl 4,90

Averna, Ramazotti oder Fernet Branca 2 cl 3,30

Frangelico Nusslikör ¹ oder Baileys 2 cl 2,90

Grappa Cellini Oro „Der goldene Grappa“ 2 cl 3,90

Brände 2 cl 3,90

Williams, Marille, Himbeer, Mirabelle oder Nuss

OFFENE WEINE

Weiß

Hirsch Riesling Wildklasse 2018

Privatkellerei Hirsch, Deutschland, Württemberg

0,1l / 0,2l **3,20 / 5,90** Flasche 0,75l **19,90**

Sauvignon Blanc 2018

Domaine de Bellevue, Frankreich, Loire

0,1l / 0,2l **3,60 / 6,90** Flasche 0,75l **25,00** Magnum 1,5l **49,00**

Frati Lugana 2018

Cà dei Frati, Italien, Lago di Garda

0,1l / 0,2l **4,20 / 7,90** Flasche 0,75l **29,00** Magnum 1,5l **59,00**

Weinscharle 0,4l **4,90**

Rosé

Hirsch Cuvée Rosé 2018

Privatkellerei Hirsch, Deutschland, Württemberg

0,1l / 0,2l **3,20 / 5,90** Flasche 0,75l **19,90**

Rosa dei Frati Lugana 2018

Cà dei Frati, Italien, Lago di Garda

0,1l / 0,2l **4,20 / 7,90** Flasche 0,75l **29,00** Magnum 1,5l **62,00**

Rot

Hirsch Rot & Wild 2018

Privatkellerei Hirsch, Deutschland, Württemberg

0,1l / 0,2l **3,20 / 5,90** Flasche 0,75l **19,90** Magnum 1,5l **39,90**

Tratturi Primitivo 2018

Feudi, Italien, San Marzano

0,1l / 0,2l **3,60 / 6,90** Flasche 0,75l **25,00**

Ronchedone 2016

Cà dei Frati, Italien, Lago di Garda

0,1l / 0,2l **4,90 / 8,90** Flasche 0,75l **32,00** Magnum 1,5l **65,00**

BIER & ALKOHOLFREI

Bier

SCHWEIGER 0,5l 3,50

Helles Export vom Fass

Helles 1516

Altbairisch Dunkel

Alkoholfrei

Schweiger 0,3l 3,50

Pils

RADLER 0,5l 3,50

RUSS 0,5l 3,50

ERDINGER 0,5l 3,50

Weißbier vom Fass

Urweisse

Alkoholfrei

Leichte

ERDINGER Alkoholfrei 0,33l 3,50

Grapefruit, Zitrone

Goaß-Maß¹⁷

1l / 3l **9,90 / 29,90**

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser 0,2l / 0,4l 1,80 / 2,40

San Pellegrino 0,25l / 0,75l 2,90 / 5,80

Aqua Panna 0,25l / 0,75l 2,90 / 5,80

Zitronenlimo 0,2l / 0,4l 1,80 / 2,40

Coca-Cola¹⁷ 0,2l / 0,4l 2,70 / 3,60

Coca-Cola Zero^{16,7} 0,2l / 0,4l 2,70 / 3,60

Fanta Orange¹³ 0,2l / 0,4l 2,70 / 3,60

Sprite 0,2l / 0,4l 2,70 / 3,60

Spezi^{13,7} 0,2l / 0,4l 1,90 / 2,60

Thomas Henry 0,2l 3,00

Tonic Water^{3,8}, Elderflower Tonic^{3,8}, Bitter Lemon^{3,8}, Ginger Ale¹⁴, Spicy Ginger¹⁴

WOLFRA Fruchtsäfte & Nektare 0,2l / 0,4l 2,60 / 3,90

Apfel, Orange, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja, Mango, Kirsche, Cranberry

WOLFRA Schorle 0,2l / 0,4l 2,40 / 3,60

Red Bull¹⁷ 0,25l 3,60

HEISSGETRÄNKE

Kaffee

von der Kaffeerösterei Dinzler am Irschenberg

Espresso / Doppio 1,90 / 2,90

Espresso Macchiato 2,30

Cappuccino 3,30

Latte Macchiato 3,80

Tasse / Haferl Kaffee 2,90 / 3,50

Alle Kaffeespezialitäten auch KOFFEINFREI und /oder mit SOJAMILCH

Tee

Haferl Ronnefeldt Premiumtee 3,50

Schwarzer Tee

Darjeeling Summer Gold (Bio)

English Breakfast

Earl Grey

Grüner Tee

Greenleaf (Bio)

Morgentau - mit Mango-Zitrusgeschmack (Ronnefeldt Bestseller)

Jasmine Gold

Kräutertee

Bergkräuter (Bio)

Refreshing Mint

Fruity Camomille

Früchtetea

Lemon Fresh (Bio)

Sweet Berries - mit Erdbeer/Himbeergeschmack

Heiße Schoki

aus bester Schweizer Schokolade mit Milchschaumhäubchen

Haferl 3,50

Milchschokolade oder weiße Schokolade

Wodka Longdrinks

Longdrink 0,3 l

mit Red-Bull¹⁷, Tomas Henry Tonic Water^{3,8}, Elderflower Tonic^{3,8}, Bitter Lemon^{3,8}, Ginger Ale¹⁴, Spicy Ginger¹⁴, Coca-Cola¹⁷ oder WOLFRA Soft / Nektar

Russian Standard 40% 7,00

Absolut 40% 8,50

Smirnoff Black 40% 9,00

Belvedere 40% 10,50

Grey Goose 40% 11,00

Crystal Head 40% 12,50

Mixed Drinks

Aperol Sprizz^{1,8} 6,50

Hugo 6,50

Lillet Wild Berry 6,50

Campari Soda¹ 5,90

Aperol Sour^{1,8} 6,90

Aperol, Zitronensaft, Orangensaft

Negroni¹ 7,90

Gin, Roter Wermut, Campari

Moscow-Mule¹⁴ 8,50

Wodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Limette, Gurke, Minze

Munich-Mule¹⁴ 8,50

Gin, Thomas Henry Spicy Ginger, Limette, Gurke, Minze

Pimm's Cup No. 1¹⁴ 7,90

Pimm's No.1, Ginger Ale, Orange, Zitrone, Gurke, Minze

Old Fashioned 8,50

Whisky, Angostura Bitter, Zucker

Rüscherl¹⁷ 3,30

Asbach, Coca-Cola¹⁷

Malibu Kirsch 6,90

Jacky- / Johnnie-Cola¹⁷ 7,50

Jäger Bull¹⁷ 7,90

Goaß-Maß¹⁷ 1l / 3l 9,90 / 29,90

Shots, Schnäpse & Liköre

Frangelico Haselnusslikör¹ 2 cl 2,90

Baileys¹ 2 cl 2,90

Sambuca 2 cl 2,90

Pfeffi Nordbrand Pfefferminzlikör¹ 2 cl 2,50

Ouzo 2 cl 2,90

Tequila Silver mit Salz & Zitrone 2 cl 2,90

Tequila Gold mit Zimt & Orange 2 cl 2,90

Erdbeerlimes¹ 2 cl 2,50

Grappa Cellini Oro „Der goldene Grappa“ 2 cl 3,90

Brände 2 cl 3,90

Williams, Marille, Himbeer, Mirabelle oder Nuss

Averna 2 cl 3,30

Ramazotti 2 cl 3,30

Jägermeister 2 cl 2,50

Fernet Branca 2 cl 3,30

Odl 2 cl / 4 cl 2,90 / 4,90

handgefertigter Bio-Kräuterlikör

Heiland 2 cl 4,90

handgefertigter Doppelbockliqueur

Gin

Bombay London Dry Gin 40% 4 cl **4,90**

Hendrick's Gin Schottland 44% 4 cl **6,50**

Monkey 47 Dry Gin Schwarzwald 47% 4 cl **7,50**

The Duke Munich Dry Gin 45% 4 cl **6,90**

Gin Mare Mediterranean Gin Barcelona 42,7% 4 cl **7,50**

The Botanist Isla Dry Gin 46% 4 cl **7,90**

Roku Gin Suntory Japan 43% 4 cl **6,50**

Jinzu Sake Gin 41,3% 4 cl **7,50**

Berliner Brandstifter Gin 7-fach destilliert 43,3% 4 cl **7,50**

The Illusionist Munich Bio Gin 45% 4 cl **8,50**

Ferdinands Saar Dry Gin 44% 4 cl **6,90**

Alkoholfrei - Siegfried Wunderleaf (alkoholfreies Destillat) 4 cl **5,90**

Alle Gins als Gin-Tonic

mit Thomas Henry Tonic Water ^{3,8} oder Elderflower Tonic ^{3,8} je + 2,00

Und wenn's mal kein Gin sein soll, hier noch eine geile ALTERNATIVE-

Port Tonic

Weisser Portwein und Thomas Henry Tonic Water ^{3,8} **6,90**

Whisky

Jack Daniels

Tennessee Whiskey 40% 2 cl **2,50**

Jim Beam

Kentucky Straight Bourbon 40% 2 cl **2,50**

Johnnie Walker

Red Label 40% 2 cl **2,50**

Glenmorangie Single Highland Malt Whisky

BLAUER HIRSCH SPEZIALABFÜLLUNG 10 Jahre 43% 2 cl **4,00**

Sherry Wood Finish 12 Jahre 43% 2 cl **6,00**

Rare Malt Whisky 18 Jahre 43% 2 cl **10,00**

Dalwhinnie

Single Highland Malt Whisky 15 Jahre 43% 2 cl **6,00**

Laphroaig

Single Islay Malt Whisky 10 Jahre 40% 2 cl **4,00**

Glendronach

Single Highland Malt Whisky 100% Sherry Casks Finish 15 Jahre 40% 2 cl **16,00**

Glenfiddich

Special OLD Reserve Pure Malt 40% 2 cl **7,90**

ancnoc

Highland Single Malt Whisky 40% 2 cl **6,00**

OBAN

Single Malt 43% 2 cl **6,00**

Glen Grant

Pure Malt Highland Whisky 40% 2 cl **3,50**

Glen Galwan

Single Malt Whisky 10 Jahre 40% 2 cl **4,00**

Glenfarclas

Single Highland Malt Whisky 21 Jahre 40% 2 cl **14,00**

Knockeen Hills

Irish Poteen 90% 2 cl **9,00**

Glendalough

Mountain Strength Poitin 60% 2 cl **6,00**

Rum

Shot 2 cl oder **Cuba Libre** 0,4 l mit Rum, Coca-Cola¹⁷ und Limette

Havana Club

3 Jahre, Cuba 40% 2 cl **2,90** Cuba Libre **7,50**

7 Jahre, Cuba 40% 2 cl **4,00** Cuba Libre **9,50**

Captain Morgan

Spiced Gold, Cuba 40% 2 cl **2,90** Cuba Libre **7,50**

Kraken

Black Spiced, USA 40% 2 cl **4,00** Cuba Libre **9,50**

Don Papa

7 Jahre, Philippines 2 cl **4,50** Cuba Libre **11,00**

Ron Presidente

Marti 15 Jahre, Rep. Dominicana 2 cl **4,50** Cuba Libre **11,00**

Ron Pampero

Aniversario 12 Jahre, Venecuela 2 cl **5,00** Cuba Libre **12,00**

Ron Botucal

Reserve Exclusiva 12 Jahre, Cuba 2 cl **5,00** Cuba Libre **12,00**

Ron Zacapa

Grande Reserve 23 Jahre, Guatemala 2 cl **6,00** Cuba Libre **14,00**

FLASCHENWEINE

Weiß

Riesling Wildklasse 2018 0,75 l | **19,90**

Privatkellerei Hirsch, Württemberg

Sauvignon Blanc 2018 0,75 l | **25,00**

Domaine de Bellevue, Loire

Grauburgunder Edition Junior 2018 0,75 l | **24,00**

Privatkellerei Hirsch, Württemberg

GC Grauburgunder Chardonnay Großes Geweih 2016 0,75 l | **34,00**

Privatkellerei Hirsch, Württemberg

Chardonnay & Weißburgunder 2018 0,75 l | **28,00**

Knipser, Pfalz

Chardonnay 2018 0,75 l | **26,00**

Panamera Fine Wine, Napa Valley California

Chardonnay Bourgogne 2015 0,75 l | **49,00**

Thomas Morey, Bourgogne

Grüner Veltliner Löss 2018 0,75 l | **25,00**

Schloss Gobelsburg, Kamptal

Grüner Veltliner Federspiel Terrassen 2018 0,75 l | **27,00**

Domaine Wachau, Wachau

Frati Lugana 2018 0,75 l | **29,00** 1,5 l Magnum **59,00**

Cà dei Frati, Lago di Garda

Gewürztraminer Grand Cru Winzerberg 2016 0,75 l | **38,00**

Domaine Henri Kieffer, Alsace

Sancerre Grand Réserve 2017 0,75 l | **49,00**

Henri Bourgeois, Sancerre

Rosé

Hirsch Cuvée Rosé 2018 0,75 l | **19,90**

Privatkellerei Hirsch, Württemberg

Côte Rosé 2018 0,75 l | **28,00**

Domaine Lafage, Languedoc

Rosa dei Frati Lugana 2018 0,75 l | **29,00** 1,5 l Magnum **62,00**

Cà dei Frati, Italien, Lago di Garda

Rot

Hirsch Rot & Wild 2018 0,75 l | **19,90** 1,5 l Magnum **42,00**

Privatkellerei Hirsch, Württemberg

Riff Merlot Cabernet Trevenezie 2017 0,75 l | **21,00**

Alois Lageder, Veneto

Chianti Classico Alcione 2018 0,75 l | **27,00**

Castelli del Grevepesa, Toscana

Zinfandel Mega Zin 2017 0,75 l | **29,00**

Mare Magnum, California

Negroamaro & Syrah 2017 0,75 l | **32,00**

Gran Appassa, Puglia

Tratturi Primitivo 2018 0,75 l | **25,00**

Feudi, Italien, San Marzano

Primus Primitivo 2018 0,75 l | **29,00**

Cantina San Donaci, Puglia

Shiraz Silver Series 2017 0,75 l | **29,00**

Tempus Twa, Australia

CH Cuvée Grosses Geweih Aged Reserve 0,75 l | **29,90**

Privatkellerei Hirsch, Württemberg

Ein großartiger Wein, den der DFB für seine VIP-Lounges ausgewählt hat!

Bastide Miraflores 2016 0,75 l | **34,00**

Domaine Lafage, Languedoc

Ronchedone 2016 0,75 l | **32,00** 1,5 l Magnum **65,00**

Cà dei Frati, Lago die Garda

Beaumont 2016 0,75 l | **49,00**

David Reynaud, Crozes Hermitage

Amarone della Valpolicella Corte Brà 2011 0,75 l | **49,00**

Sartori, Veneto

Amarone Villa Arvedi 2011 0,75 l | **69,00**

Bertani, Veneto

SPRUDLIGES

Prosecco

Valdo Prosecco Origine Valdobbiadene 0,75l | 27,00

Valdo Prosecco Origine Rosé Valdobbiadene 0,75l | 27,00

La Gioiosa Prosecco Superiore Valdobbiadene 0,75l | 29,90

Valdo Prosecco Jubilé Gold 0,75l | 39,90

Champagner

Moët & Chandon Brut Impérial Champagne 0,75l | 89,00

Moët & Chandon Rosé Impérial Champagne 0,75l | 99,00

Veuve Clicquot Brut Champagne 0,75l | 89,00

Ruinart Rosé Champagne 0,75l | 99,00

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = mit Phosphat

6 = mit Süßungsmittel

7 = koffeinhaltig

8 = chininhaltig

9 = geschwefelt

10 = geschwärzt

11 = gewachst

12 = taurinhaltig

13 = enthält eine Phenylalaninquelle

14 = mit Farbstoff E: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen



**BLAUER
HIRSCH**

FEIERN und MEETEN

Der Blaue Hirsch bietet Platz für Veranstaltungen von 2 bis 200 Personen. Durch unsere mobilen Raumtrenner gibt es gemütliche, verschieden große Bereiche für 10 - 70 Personen. Frei nach dem Motto
"Mitten drin und doch für sich"

In 2 abgetrennten Nebenräumen könnt Ihr außerdem ganz privat mit bis zu 60 Gästen feiern oder meeten, tagen und arbeiten. Für Euer Sommerfest stehen weitere 95 Terrassenplätze zur Verfügung.

Schreibt uns gerne eine E-Mail an reservierung@blauer-hirsch.de oder sprecht uns persönlich an.

Wir freuen uns auf Euch!

genussvoll * unkonventionell * traditionell