



# Weihnachtszeit im Hirter Braukeller

Mit ausgewählten Spezialitäten und Bieren der Privatbrauerei Hirt.

# Hirter

## Zum Einstieg

### Beef Tartare – vom gereiften heimischen Rind groß / klein

17,90 / 14,90

Klassische Garnitur / Butter / Toastbrot A, C, G, L, M, O  
*Bierempfehlung: Hirter Privat Pils*



### Rollmops vom geräucherten Färöer Lachs

14,90

Marinierte Karotten-Krautstreifen / Salatbouquet /  
Butter / Jour Gebäck A, D, L, M, N, O  
*Bierempfehlung: Hirter Kellermeister*

### Knoblauchcremesuppe

Kräuterbaguette A, G, L, O

5,50

Shrimps A, B, G, L, O

7,50

*Bierempfehlung: Hirter Biohanf*



## Hauptspeisen

### Frische Tagliatelle

16,90

Kräuter-Shrimp-Sauce / gegrillter Garnelenspieß B, G, L, O  
*Bierempfehlung: Hirter Kellermeister*

### Geschmorte Schweinsbackerl

19,90

Rotweinsauce / Rotkraut / cremige Polenta G, L, O  
*Bierempfehlung: Hirter Rubin Bock*

### Zweierlei Medaillons vom heimischen Schwein und Rind

21,90

Pfefferrahmsauce / Rösti / Speckbohnen C, G, L, M, O  
*Bierempfehlung: Hirter Rubin Bock*

### Gegrillter Färöer Lachs in der Kräuterkruste

21,90

Selleriepüree / Weißweinsauce / Wintergemüse D, G, L, O  
*Bierempfehlung: Hirter Zwickl*

## Süßes Finale

### Zimt-Mohn Parfait

8,50

Weichselröster G, H

*Bierempfehlung: Hirter Zigarrenbrand*

### Maroni Soufflé

8,50

Vanillerahmsauce / Haselnusseis A, C, G, H

*Bierempfehlung: Hirter 1270*

A = Gluten | B = Krebstiere | C = Ei | D = Fisch | E = Erdnuss | F = Soja | G = Milch | H = Nüsse  
L = Sellerie | M = Senf | N = Sesam | O = Sulfite | P = Lupine | R = Weichtiere

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.



# BRÄUKELLER