

## Vorspeisen

### Appetizer

**Austern mit Pumpernickel** **Stk. 5,20**  
Oysters

**Beef Tatar mit Senfmousseline und Shimeji Pilze** **18,00**  
Beef Tatar with Mustard Mousseline and Shimeji mushrooms

**Gemischter Salat** **7,50**  
**mit French-dressing, Caesar-dressing, Olivenöl-Weinessigdressing**  
Mixed salad with french dressing, caesar dressing or  
olive oil and wine vinaigrette

**Caesar's Salad** **13,00**  
**auf Wunsch/ by request**  
**-mit Rinderfiletstreifen/with beef stripes** **25,00**  
**-mit Huhn/with chicken** **19,80**  
**-mit Scampi/with prawns** **25,00**

### Suppen

#### Soups

**Consommé vom Rind** **6,80**  
**mit Kräuter-Frittaten oder Grießnockerl**  
Consommé with sliced pancakes or semolina dumpling

**Mini-Bouillabaisse „Hirlanda“**  
**mit Knoblauchbrot und Sauce Rouille** **18,00**  
Bouillabaisse “Hirlanda” with sauce rouille and garlic bread

*Inklusivpreise in Euro*

## Hauptspeisen

### Main courses

**Wiener Schnitzel vom Milchkalb** **28,50**  
*mit Erdäpfel-Vogelersalat oder Risi Bisi und Preiselbeeren*

Breaded veal escalope "Viennes style"  
with potato-lambs salad or rice and cranberries

#### **vom Holzkohlegrill**

- |                            |              |
|----------------------------|--------------|
| - Rinderfilet (Österreich) | <b>42,00</b> |
| - Rib Eye (U.S)            | <b>42,00</b> |
| - T- Bone (U.S)            | <b>11,00</b> |
| - Lammrücken (Irland)      | <b>38,00</b> |

#### Beilagenauswahl:

*mediterranes Ofengemüse, Blattspinat,  
Pommes frites, Süßkartoffel pommes*

Saucen: „Café de Paris“, Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce

from the charcoal grill

- Fillet of beef (Austria)
- Rib eye U.S
- U.S. T-Bone
- Saddle of lamb (Irish)

#### Choose your side dishes:

Mediterranean oven-vegetables,  
leaf spinach, French fries or sweet potato fries

Sauces: "Café de Paris", pepper cream sauce or herbage butter

*Inklusivpreise in Euro*

**Gebratene Seezunge mit grünem Spargel  
und Kartoffelstampf** **38,00**

Fried Dover sole  
with green asparagus and mash potato

**Scampi vom Holzkohlegrill** **38,00**

mit Knoblauchbutter, Blattspinat  
und Baguette oder Basmatireis  
Prawns from the charcoal grill in garlic butter  
with leaf spinach  
and basmati rice or baguette

**Spaghetti**

**-mit Tomaten und Basilikum**

**14,50**

**-mit Bolognese**

**14,50**

**-mit Scampi "Busera"**

**27,00**

Spaghetti

-with tomato basil sauce

-with sauce Bolognese

-with prawns "Busera"

**Topfengnocchi mit Zucchini und Blattspinat** **19,50**

Curd gnocchi with Zucchini and leaf spinach

**Moules in Weißwein- oder Tomatenfond** **Vorspeise** **16,50**

Mussels in white wine or tomato sauce **Hauptspeise** **22,00**

*Inklusivpreise in Euro*

## **Süßer Ausklang & Käse**

### **Desserts and cheese**

**Kaiserschmarrn**  
**mit hausgemachten Zwetschkenröster**  
(20 Minuten Wartezeit)

Chunks of fluffy thick fried pancake with homemade plum stew  
(20 minutes waiting time)

### **auf Wunsch**

**als Dessert / Dessert** **12,00**  
**in der Pfanne / in the pan** **19,00**

**Tagesdessert** **9,50**  
Sweet of the day

**Sgroppino** (Zitronensorbet mit Prosecco) **9,50**  
Sgroppino

**Mousse au chocolate**  
**mit marinierten Beeren** **11,50**

Chocolate mousse with marinated berries

**Käseauswahl** **14,50**  
**mit Chutneys**  
Assorted cheese with chutneys

**Gedeck am Abend** **3,50**  
Cover in the evening

*Inklusivpreise in Euro*

## **Auf Vorbestellung gibt es bei uns auch folgende Spezialitäten**

|   | <b>Pro Person</b> |
|---|-------------------|
| <b>Fondue Chinoise (ab 2 Personen)</b><br>Rinderfilet, Kalbsfilet, Scampi, verschiedene Saucen und Dips, Basmatireis und Pommes frites        | <b>45,00</b>      |
| <b>Fischfondue (ab 2 Personen)</b><br>Auswahl an Edelfischfilets und Scampi aus dem Safransud<br>verschiedene Saucen und Dips mit Basmatireis | <b>50,00</b>      |
| <b>Geangelter Loup de mer (ab 3 Personen)</b><br>in der Salzkruste<br>Beilagen nach Wahl  | <b>48,00</b>      |

## **Köstlichkeiten aus dem Hirlanda zum Mitnehmen**

|   |              |
|---|--------------|
| Café de Paris Butter – 1 Glas                           | <b>18,00</b> |
| Olivenöl – Ernte November vom Gardasee 2017 - 0,5 Liter | <b>15,00</b> |

*Inklusivpreise in Euro*