

## Vorspeisen

### Appetizer

**Austern mit Pumpernickel** **Stk. 5,70**  
Oysters

**Beef Tatar - Wachtelspiegelei** **VS 26,50**  
Beef Tatar with fried quail egg **HS 36,50**

**Gemischter Salat** **9,00**  
**mit French-dressing, Caesar-dressing oder**  
**Olivenöl-Weinessigdressing**  
Mixed salad with french dressing, caesar dressing or  
olive oil and wine vinaigrette

**Rote Beete Carpaccio – Ziegenkäse** **18,00**  
Red beet root carpaccio – goat cheese

### Suppen

#### Soups

**Consommé vom Rind** **8,50**  
**mit Kräuter-Frittaten oder Grießnockerl**  
Consommé with sliced pancakes or semolina dumpling

**Mini-Bouillabaisse „Hirlanda“**  
**mit Knoblauchbrot und Sauce Rouille** **22,50**  
Bouillabaisse “Hirlanda” with sauce rouille and garlic bread

*Inklusivpreise in Euro*

## Hauptspeisen

### Main courses

**Wiener Schnitzel vom Milchkalb** **34,50**  
*Erdäpfel-Vogerlsalat oder Risi Bisi und Preiselbeeren*

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

#### **vom Holzkohlegrill**

- **Rinderfilet (Österreich)** **51,00**
- **Rib Eye (U.S)** **51,00**
- **T- Bone (U.S)** **13,00**  
*pro 100 Gramm*
- **Chateaubriand im Zürser Almheu –Salzkruste (ab 2 Pers.)** **55,00**

#### 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**
- **Chateaubriand in hay – salt crust (min. 2 pers)**

#### 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

***Gebratene Seezunge mit wildem Brokkoli  
und Kartoffelstampf*** **45,00**

Fried Dover sole  
wild broccoli and mashed potatoes

***Gebackener Kabeljau – Kartoffel Gurkensalat  
Trüffelmayonnaise*** **42,00**

Baked cod fish – potato cucumber salad – truffel mayonnaise

***Scampi vom Holzkohlegrill  
mit Knoblauchbutter, Blattspinat  
und Baguette oder Basmatireis*** **47,00**

Prawns from the charcoal grill in garlic butter  
leaf spinach - basmati rice or baguette

***Trüffelravioli – Trüffelschaum*** **34,00**

Truffel ravioli – truffel foam

*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**

**15,50**

**in der Pfanne / in the pan**

**26,00**

**Mohr im Hemd - Sauerrahmeis**

**11,00**

Lukewarm chocolate cake – sour cream ice

**Käseauswahl**

**17,00**

mit Chutneys

Assorted cheese with chutneys

**Gedeck**

**3,80**

Cover

*Inklusivpreise in Euro*

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

	<b>Pro</b>
<b>Person</b>	
<b>Fondue Chinoise (ab 2 Personen)</b> Rinderfilet, Kalbsfilet, Scampi, verschiedene Saucen und Dips, Basmatireis und Pommes frites	<b>55,00</b>
<b>Fischfondue (ab 2 Personen)</b> Auswahl an Edelfischfilets und Scampi aus dem Safransud verschiedene Saucen und Dips mit Basmatireis	<b>60,00</b>
<b>Geangelter Loup de mer (ab 3 Personen)</b> in der Salzkruste Beilagen nach Wahl	<b>59,00</b>

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

Café de Paris Butter – 1 Glas	<b>30,00</b>
-------------------------------	--------------

*Unsere Speisen enthalten von Natur aus Allergene  
Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne darüber*

*Our natural food contains allergens.  
For detailed information ask our staff*

*Inklusivpreise in Euro*