

## **Vorspeisen und Salate**

### **Appetizer and salads**

<b><i>Austern Fine de Claire</i></b>	<b>Stk.</b>	<b>5,70</b>
Oysters fine de claire		
<b><i>Burrata – bunter Tomatensalat</i></b>		<b>23,50</b>
Burrata – colorful tomato salad		
<b><i>Poke Bowl</i></b>		<b>26,50</b>
<i>mit Scampi oder gegrilltem Huhn oder geräuchertem Thunfisch Sushi Reis, Avocado, rote Beete – japanischer Krautsalat, Edamame, Wasabimayonnaise</i>		
Poke Bowl – with prawns or grilled chicken or smoked tuna sushi rice, red beet roots, japanese coleslaw, edamame, wasabi mayonnaise		
<b><i>Beef Tatar - Wachtelspiegelei</i></b>	<b>Vorspeise:</b>	<b>26,50</b>
Beef Tatar with fried quail egg	<b>Hauptspeise:</b>	<b>36,50</b>
<b><i>Gemischter Salat</i></b>		<b>9,00</b>
<i>French dressing, Caesardressing, oder Olivenöl und Rotweinessig</i>		
Mixed salad with french dressing, caesar dressing or olive oil and red wine vinegar		
<b><i>Caesar's Salad</i></b>		<b>17,00</b>
<i>auf Wunsch/on request</i>		
- <i>Hühnerfleisch/chicken</i>		<b>24,50</b>
- <i>Scampi/prawns</i>		<b>33,00</b>
- <i>Rind/beef</i>		<b>33,00</b>
<b><i>Rinderfiletscheiben auf asiatischem Gemüsesalat</i></b>		<b>26,50</b>
Slices of beef fillet on asian vegetables salad		

## **Suppen und warme Vorspeisen**

### **Soups and warm Appetizers**

**Consommé vom Rind** 8,50

*Kräuterfrittaten oder Griessnockerl*

Consommé of beef with herbs- sliced pancakes  
or semolina dumpling

**Hausgemachte Gulaschsuppe** 9,50

Homemade goulash soup

**Bouillabaisse „Hirlanda“** Vorspeise 22,50

*Knoblauchbrot, Sauce Rouille*

Hauptspeise 35,00

Bouillabaisse “Hirlanda” with  
sauce rouille and garlic bread

## **Nudelgerichte**

### **Noodle dishes**

**Spaghetti oder Vollkornpenne** (wholemeal penne)

- *Tomate und Basilikum* 17,00

- *Bolognese* 17,00

- *Scampi „Busera“* 33,00

**Gnocchi mit Zucchini, Babyblattspinat**

**Peperonata und Scarmorza**

Gnocchi with courgette and baby leaf spinach-peperonata  
Scarmozra

23,50

# Hauptspeisen

## Main courses

**Wiener Schnitzel vom Milchkalb** **34,50**  
*mit Erdäpfel-Vogersalat oder Risi Bisi*

Breaded veal escalope "Viennese style"  
with potato-lambs salad or rice with green peas

**- Rib Eye U.S.** **51,00**

**- Rindsfilet (beef fillet)** **51,00**

**- Tagliata – Rucola - Parmesan** **51,00**

*Beilagenauswahl: mediterranes Ofengemüse, Blattspinat,  
Pommes frites, Süßkartoffel fries*

*Saucen: „Café de Paris“, Pfeffersauce, Kräuterbutter*

Choose your side dishes: Mediterranean oven-vegetables,  
leaf spinach, French fries or sweet potato fries  
sauces: „Café de Paris“, pepper sauce or herb garlic butter

**Burger „Hirlanda“ vom Black Angus Beef** **30,50**

*Cheddarkäse, Speck, Baconnaisse, Pommes Frites  
rote Zwiebel - Essiggurkenmarmelade,*

Burger "Hirlanda" from Black Angus Beef  
cheddar cheese, bacon, Baconnaisse, French fries  
red onion - gherkins marmalade

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

Fried Dover sole with mashed potato, wild broccoli

**Gegrillte Scampi** **47,00**

*Knoblauchbutter, Blattspinat  
und Baguette oder Basmatireis*

Grilled prawns with garlic butter  
with leaf spinach, basmati rice or baguette

## Desserts

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

**auf Wunsch**

**in der Pfanne  
als Dessert**

**26,00**

**15,50**

Chunks of fluffy thick pancake fried and plum compote  
(20 minutes waiting time)  
in the pan or a dessert course

**Topfenstrudel oder Sachertorte**

**7,00**

Curd strudel or chocolate cake

**mit Sahne**

**9,00**

with whipped cream

**mit hausgemachter Vanillesauce**

**11,00**

with homemade vanilla sauce

**Tiramisu**

**11,00**

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

	<b>Pro 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>65,00</b>

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

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

***Liebe Gäste und Freunde  
des Hauses!***

***Familie Wille und sein Team  
heißen Sie im „Hirlanda“  
herzlich Willkommen und  
wünscht Ihnen einen guten Appetit!***

***Wir verwöhnen Sie auch gerne Abends  
mit Köstlichkeiten in unserem Restaurant***

***Dear guests and friends,***

***Family Wille and the whole Team wishes you a  
pleasant stay in the “Hirlanda”.***

***Enjoy your Meal!***

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