

Vorspeisen

Appetizer

Austern mit Pumpernickel **Stk. 5,90**
Oysters

Beef Tatar – getrüffeltes Rührei **VS 27,50**
Beef Tatar with truffled scrambled eggs **HS 38,00**

Gemischter Salat **9,80**
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 **19,00**
Red beet root carpaccio – goat cheese

Suppen

Soups

Consommé vom Rind **9,00**
mit Kräuter-Frittaten oder Grießnockerl
Consommé with sliced pancakes or semolina dumpling

Mini-Bouillabaisse „Hirlanda“
mit Knoblauchbrot und Sauce Rouille **24,00**
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 salad and lambs lettuce or rice and cranberries

vom Holzkohlegrill

- **Rinderfilet (Österreich)** **54,00**
- **Rib Eye (U.S)** **52,00**
- **Tagliata – Rucolasalat – Parmesan** **52,00**
- **Chateaubriand im Zürser Almheu – Salzkruste (ab 2 Pers.)** **58,00**

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**
- **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*** **47,00**

Fried Dover sole
wild broccoli and mashed potatoes

***Scampi vom Holzkohlegrill
mit Knoblauchbutter, Blattspinat
und Baguette oder Basmatireis*** **48,00**

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

Trüffelravioli – Trüffelschaum **34,00**

Truffel ravioli – truffel foam

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

16,50

in der Pfanne / in the pan

27,50

Mohr im Hemd - Sauerrahmeis

12,00

Lukewarm chocolate cake – sour cream ice

Käseauswahl

17,00

Chutneys

Assorted cheese with chutneys

Gedeck

3,80

Cover

Inklusivpreise in Euro

Auf Vorbestellung gibt es bei uns auch folgende Spezialitäten

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

Köstlichkeiten aus dem Hirlanda zum Mitnehmen

| | |
|-------------------------------|--------------|
| Café de Paris Butter – 1 Glas | 30,00 |
|-------------------------------|--------------|

*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