



**HIRSCHBERGHAUS**  
am Tegernsee

**Komm zum Bestellen einfach kurz zu uns  
rein. (Selbstbedienung).**

Bitte merk dir deine **Tischnummer**, wenn du dein Essen  
bestellst – so finden wir dich schneller wieder!



**Achtung:**

**Keine Kartenzahlung möglich!**

***Nur Barzahlung - Cash only***

# Brotzeiten & Salate

● Käsbrot	2 Scheiben Brot mit Bergkäs (6 Monate) und Zwiebelgarnitur (optional mit Hirschbergler Zwiebelmarmelade (+ 2,00 €))	10,50 €
● Wurstbrot	2 Scheiben Brot mit Hirschsalamis oder Speck und Essiggurke	10,50 €
● gemischtes Brot	1 Schreibe Brot mit Bergkäs (6 Monate), 1 Scheibe Brot mit Hirschsalamis oder Speck und Essiggurke	10,50 €
● Schmalzbrot	2 Scheiben Brot mit Griebenschmalz und Röstzwiebeln	6,90 €
● Butterbrot	2 Scheiben Brot mit Butter und Schnittlauch	6,20 €
● Tomate Basilikum	2 Scheiben Brot mit Aufstrich (vegan)	7,90 €
● Hirschbergplatte (ab 2 Personen)	6 Scheiben Brot mit Hirschsalamis, Speck, Leberkäs, Käse und Schmalz	24,50 €
● Hirschbeißer mit Brot	1 Scheibe Brot mit einem Paar Hirschbeißern (mit Kirschwasser) und Estragon-Senf	7,90 €
● Wienerle mit Brot	1 Paar Wienerle mit Brot (warm oder kalt)	6,90 €
● Saurer Käs	Käse Hirschberger in Honigdressing mit Zwiebelgarnitur und 2 Scheiben Brot	13,50 €
● Wurstsalat	Lyoner mit Gewürzgurken und Zwiebeln	11,90 €
● Schweizer Wurstsalat	Lyoner mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Bergkäs	13,90 €
● Knödel-Carpaccio	Semmelknödel mit Vinaigrette, Radieschen und Petersilien-Pesto	13,50 €

**Optional als Extra selbstgemachte Hirschbergler Zwiebelmarmelade (+ 2,00 €)**

*-Unsere Brote werden alle (außer Tomate Basilikum) mit Butter bestrichen-*

## Suppen & Eintöpfe

• Flädlesuppe	6,90 €
• Erbseneintopf (vegan)	11,50 €
• Erbseneintopf mit Wienerle	14,50 €

## Hauptgerichte

• Gulasch mit Knödel	18,50 €
• Hauswurst mit Sauerkraut und Knödel	17,50 €
• Leberkäs mit Kartoffelsalat und Ei	15,50 €
• Äplermagronen (vegetarisch)	16,50 €

## Süße Hüttenschmankerl

• Apfelstrudel mit Vanillesoße	7,50 €
• Germknödel mit Vanillesoße	8,50 €
• Kuchen (siehe Vitrine)	4,50 €

## Alkoholfreie Getränke

*Wolfra Alpenschorlen*



Apfelschorle (naturtrüb)	0,5 l	4,60 €
Rhabarberschorle	0,5 l	4,60 €
Johannisbeerschorle	0,5 l	4,60 €
Maracujaschorle	0,5 l	4,60 €
Paulaner Spezi (vom Fass!)	0,5 l	4,60 €
Paulaner Limo Orange	0,5 l	4,60 €
Frucade Limo Zitrone(vom Fass)	0,5 l	4,60 €
Almdudler	0,35 l	4,20 €
Tegernseer Tafelwasser	0,5 l	4,00 €
Holunderschorle mit Quellwasser	0,5 l	4,20 €
Skiwasser	0,5 l	4,20 €

## Heiße Getränke

Hafert Kaffee		4,90 €
Tasse Tee	Früchte/Bergkräuter	3,50 €

# Biere

Tegernseer Hell (vom Fass)	0,3 l	4,20 €	0,5 l	4,80 €
Tegernseer Dunkel Export			0,5 l	4,90 €
Radler	0,3 l	4,20 €	0,5 l	4,80 €
Tegernseer Hell alkoholfrei			0,5 l	4,80 €
Hopf Weißbier (vom Fass)			0,5 l	4,90 €
Russ (vom Fass)			0,5 l	4,90 €
Hopf Weißbier alkoholfrei			0,5 l	4,90 €
Goaß'n Maß			1,0 l	11,50 €

# Weine & Spritz

Grüner Veltliner 2025 <i>Weingut Mittelbach, Rohrendorf bei Krems, Kremstal</i> <b>frisch fruchtig   typisches Pfefferl   moderate Säure</b>	0,25 l	5,90 €
Grauburgunder 2024 <i>Weingut Kissinger, Uelversheim, Rheinhessen</i> <b>wenig Säure   unkompliziert   frisch</b>	0,75 l	21,50 €
Rosé vom Zweigelt 2025 <i>Weingut Josef Ehmoser, Großweikersdorf, Wagram, Niederösterreich</i> <b>Fruchtig   frisch   perfekt für den Sommer   belebend</b>	0,25 l	6,20 €
Zweigelt „Exklusiv“ 2023 <i>Weingut Hirtl, Poysdorf, Weinviertel, Niederösterreich</i> <b>typische Kirschfrucht   vollmundig   rund</b>	0,75 l	23,50 €
	0,75 l	24,50 €

Weinschorle (weiß oder rot)	0,5 l	5,90 €
Laternd'l Maß	1,0 l	11,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	7,90 €
Almrausch Spritz (mit RedBull)	0,25 l	7,90 €

## Schnaps



Marille (mild) – 34%	2 cl	3,90 €
Williams-Birne (mild) – 34%	2 cl	3,90 €
Williams (Christbirnenbrand) – 40%	2 cl	3,90 €
Almrausch mit Zirbe – 30%	2 cl	3,90 €
Obstler – 38%	2 cl	3,90 €
Nocciola (Haselnusskör) – 28%	2 cl	3,90 €
Berglar Tequilla (lass dich überraschen)	2 cl	3,90 €
Allgäuer Gebirgsenzian	2 cl	4,80 €

### OBACHT! EIN ECHTES STÜCK ALLGÄU IM GLAS!

Unser **ENZIANSCHNAPS** stammt vom **BIENENKORB IN BLAICHACH** – einer der wenigen Betriebe in Deutschland, der die Enzianwurzeln noch eigenhändig im Gebirge sticht. Die dafür nötigen Stechrechte sind rar, ebenso wie der Schnaps selbst – ein kräftiger, erdig-würziger Allgäuer Enzian mit echter Herkunft und Geschichte!

Hier oben hast du vielleicht keinen Handyempfang aber dafür die beste Aussicht!

Damit du im Tal nichts verpasst, folg uns auf Instagram:

**@Hirschberghaus**



HIRSCHBERGHAUS

Wir freuen uns über deine verlinkten Fotos und Storys!

**P.S. Über 1000hm simma übrigens per Du 😊**

*Unsere Partner:*



Der WeinGerg



Damit du dein Essen unbeschwert genießen kannst: Sag uns einfach Bescheid, wenn du Allergien hast – wir haben eine Liste mit allen Zusatzstoffen für dich zum Nachschlagen bereit!