

**HIRSCH
UND
MAUS**



ÖFFNUNGSZEITEN KÜCHE

9:00-15:30 Uhr

LETZTE TALFAHRT

16:00 Uhr

Allergene:

Die Küche rund um Küchenchefin Katharina Pointner kocht frisch und mit Leidenschaft, das heißt, manchmal können die Zutaten variieren. Sollten Sie Unverträglichkeiten bzw. Allergene haben, geben Sie uns bitte Bescheid.

BRUNCH

09:30-13:30 Uhr

DIE MORGEN MAUS

Fruchtjoghurt, Vanille Erdbeer Croissant,
selbstgemachter Müsliriegel, Topfenbällchen
Antipasti Käse Spieß, Gemüsesticks mit Hummus,
Marmelade, Butter, Honig, Käse, Früchte, Mini Blechkuchen,
+ Saft der Saison

Fruit yogurt, vanilla-strawberry croissant,
homemade granola bar, quark balls,
cheese skewer, vegetable sticks with hummus,
jam, butter, honey, cheese, fruit, mini sheet cakes,
+ seasonal juice

25€

DER HUNGRIGE HIRSCH

Schinken, Salami, Beef Tatar, Hausgeräuchertes, Mini-Weißwurst, gebeizter Saibling,
Butter, Käse, Marmelade, Honig, Radieschen- Schnittlauchbrot,
Aufstrich, Topfenbällchen, Croissant mit Schinken und Rucola,
+ Saft der Saison

Ham, salami, beef tartare, house-smoked meats, mini white sausages, marinated char,
butter, cheese, jam, honey, radish and chive bread,
spread, curd cheese balls, croissant with ham and arugula,
+ seasonal juice

28€

Wähle dazu frisches
Gebäck, aus unserem
Brotkorb

*Choose some fresh
pastries from our
bread basket*



FÜR DEN KLEINEN HUNGER ODER NOCH EXTRA DAZU:

HANDSEMMELE mit Butter

+ Schinken oder Marmelade

bread roll with butter and ham or jam

5,50€

POWIDL POFESN

Mit Zwetschkenmarmelade gefülltes, gebackenes Weißbrot

Baked white bread filled with plum jam

7,50€

EGG FLORENTINE

**1 pochiertes Ei, mit Sauce Hollandaise,
Spinat, Speckmarmelade und Fladenbrot**

*1 poached egg, served with hollandaise sauce,
spinach, bacon jam, and flatbread*

10,50€

RÜHREI (3 Stück) 6,50€

mit Schnittlauch / Schinken +1€ / Käse+1€

& Handsemmel+2,50€

3 SCRAMBLED EGGS 6,50€

with chives / ham +1€ / cheese +1€

& hand-rolled roll +2.50€

SPIEGELEI (2 Stück) 5,50€

mit Schnittlauch / Schinken +1€

& Handsemmel +2,50€

2 FRIED EGGS 5,50€

with chives / ham +1€

& hand-rolled roll +2.50€



WACHSWEICHES EI

SOFT-BOILED EGG

3,20€

SUPPEN

SOUPS

HAUSGEMACHTE RINDSUPPE

HOMEMADE BEEF SOUP

mit Kaspressknödel

with cheese dumpling

8,90€

SUPPENTOPF

SOUP POT

mit gekochtem Rindfleisch, Gemüse, Nudeln, Würstl

with boiled beef, vegetables, noodles, sausages

9,90€

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE MIT SEMMEL

Vom eigenen Bio-Rind

HOMEMADE GOULASH SOUP WITH BREAD ROLL

From our own organic beef.

9,90€

VEGETARISCHE MISO-SUPPE

Eiernudeln, Flachgauer Biopilze, Koriander,

Spinat, Tofu, knusprige Kichererbsen

VEGETARIAN MISO SOUP

Egg noodles, organic mushrooms from Flachgau, cilantro,

spinach, tofu, crispy chickpeas

13,90€

HAUSGEMACHTE RÖMISCHE BLECHPIZZA

HOMEMADE ROMAN SHEET PIZZA

Unsere Auswahl ändert sich alle paar Tage.
Ganz nach dem saisonalen Angebot unserer
Lieferanten. Unser Service Team informiert Sie
gerne!

*Our selection changes every few days.
Depending entirely on the seasonal
offerings of our suppliers.*

Fleisch 12€

meat

Vegetarisch 12€

vegetarian

Margherita 10€

Unser Tipp:
Zum Starten ab
4 Personen eine
Pizza-Sharing-Platte
in die Mitte
24€

BECAUSE SHARING IS CARING

HAUSGEMACHTES PIZZABROT

Hummus, Babaganusch, eingelegtes Gemüse

HOMEMADE PIZZA BREAD

Hummus, baba ganoush, pickled vegetables

8,50€



KLEINE GERICHTE

SMALL DISHES

BEEF TATAR 100g AUF SCHWARZBROT

Senfbutter, Eigelbcreme, Vogerlsalat

BEEF TATAR ON RYE BREAD

Mustard butter, egg yolk cream, lamb's lettuce

19,80€

BRETTLJAUSE

Beste Produkte von den besten Produzenten aus der Region

Wurst, Speck, Käse, Gemüse, Butter, Brot

The best products from our local producers

Sausage, bacon, cheese, vegetables, butter, bread

18,50€

GEBUTTERTER SCHINKEN KÄSE TOAST MIT COCKTAILSAUCE

BUTTERED HAM CHEESE TOAST WITH COCKTAIL SAUCE

6,90€

Toast mit Pommes Frites oder kleinem grünen Salat

Toast with french fries or a small green salad

12,90€

GEMISCHTER BLATTSALAT

MIXED LEAF SALAD

MIT KASPRESSKNÖDEL,

Kürbiskerne, Kernöl

WITH CHEESE DUMPLING, pumpkin seeds and pumpkin seed oil

16,50€

MIT 150g RINDFLEISCHSTREIFEN

WITH 150g BEEF STRIPES

25,00€

HAUPTGERICHTE

MAIN DISHES

WEITMOSER BIO-BEEF BURGER

120g Fleisch, Burgersauce, karamellisierte Zwiebel,
Salat, hausgemachte Essiggurken, Speck, Sesam Bun und Pommes
*120g beef patty, burger sauce, caramelized onions,
lettuce, house-pickled cucumbers, bacon, sesame bun, and fries*
19,50€

FIAKER GULASCH

Gulasch vom BIO-Rind , Frankfurter, Wachweiches Ei, Gurkerl, Serviettenknödel
Beef Goulash, Frankfurter sausages, soft-boiled egg, pickles, bread dumpling
25,50€

PASTA

mit Paprika-Pilz-Rahmsauce
with bell pepper and mushroom cream sauce
22,50€

WURZELFISCH VOM SCHMARANZGUT

Saibling, Julienne Gemüse, Salzkartoffel, Kren
POACHED FISH FROM SCHMARANZ FARM
Julienne vegetables, boiled potatoes, horseradish
32,00€

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN

Nach Wahl mit Pommes Frites und Ketchup
oder Petersilienkartoffel (+1€), Zitrone, auf Wunsch mit Preiselbeeren
VIENNESE SCHNITZEL FROM PORK LOIN
Choice of French fries and Ketchup
or parsley potatoes (+1€), lemon, cranberries on request
19,80€

+ Kleiner grüner Salat

+small green salad

6,70€

VEGANES LINSEN DAL MIT HAUSGEMACHTEM FLADENBROT

VEGAN Lentil Dal with Homemade Naan Bread
15,50€

**AUSSERDEM FÜR UNSERE KINDER
BIS 14 JAHRE**

ADDITIONALLY FOR OUR CHILDREN UP TO 14 YEARS OLD

BUCHSTABENSUPPE

ALPHABET SOUP

5,70€

PASTA MIT TOMATENSAUCE UND PARMESAN

PASTA WITH TOMATO SAUCE AND PARMESAN CHEESE

9,50€

KINDERSCHNITZEL

MIT POMMES UND KETCHUP

SMALL SCHNITZEL FROM PORK

with Fries and Ketchup

12,70€

PORTION POMMES

PORTION OF FRIES

groß / big 8,30€

klein / small 5,90€



Kein Wandertag ohne
Kaiserschmarren, sagt die Maus.
Bestellen wir lieber gleich 2, sagt
der Hirsch

DESSERTS

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN

mit Apfelmus oder Zwetschkenröster

HOMEMADE KAISERSCHMARRN

with apple compote or plum compote

15,50€

der Hirsch mag am liebsten noch Rumrosinen dazu.

The deer prefers it with rum raisins .

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

homemade apple strudel

mit Schlagobers

with cream 6,70€

mit Vanillesauce

with vanilla sauce 9,90€

mit 1 Kugel Vanilleeis

+1 scoop of vanilla ice cream 9,00€

POWIDL POFESEN

Mit Zwetschkenmarmelade gefülltes, gebackenes Weißbrot

baked white bread filled with plum jam

7,50€

TAGESKUCHEN mit Schlagobers

Cake of the day with cream

6,50€

EISKAFFEE

2 Kugeln Vanilleeis

mit kaltem Naturkaffe und Schlagobers

2 scoops of vanilla ice cream

with cold black coffee and whipped cream

6,90€

HEIßE LIEBE

3 Kugeln Vanilleeis

mit heißen Himbeeren und Schlagobers

3 scoops of vanilla ice cream

with hot raspberries and whipped cream

8,90€

MISSSI EIS AUS DER VITRINE

ICE CREAM FROM THE SHOWCASE

Frische Bio-Milch von Salzburger Bauern.

1 Kugel 2,30€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

kl./0,3l gr/0,5l

Skiwasser/Skisoda

kl. 3,70€ gr. 4,80€

Soda Zitrone

kl. 3,80€ gr. 4,80€

Holundersaft gespritzt

kl. 3,70€ gr. 4,80€

Rauch Apfelsaft gespritzt

kl. 4,40€ gr. 5,50€

**Rauch Marille, Johannisbeer, Orange
gespritzt**

kl. 4,90€ gr. 5,90€

Coca Cola oder Coca Cola Zero Flasche

0,33l /4,70€

Fritz Misch Masch (Spezi)

0,33l /4,70€

PROVIANT Bio Limonade

Ingwer-Zitrone oder Rhabarber

0,33l /4,70€

**Schweppes Bitterlemon, Wildberry,
Gingerbeer oder Ginger Ale**

0,25l / 5,20€

Hausgemachte Limonade

**Ingwer-Honig oder
Preiselbeeren-Rosmarin**

5,90€

Frucade oder Almdudler

0,33l/4,70

**Diese 2 Limos sind echte Legenden in
Österreich, sagt der Hirsch,
dann probier ich die, sagt die Maus**

SUN Eistee Blueberry

0,33l / 4,70€

SUN Eistee Lemon

0,33l / 4,70€

PONA Rote Traube

0,33l /5,40€

Red Bull Dose

0,25l /5,50€

Großes Glas Wasser

Dienstleistungspauschale 0,5l /1,90€

Mineralisiertes Schlossalm-Quellwasser

Still/Laut

0,375l 3,50€

0,75l 3,50€

**Wir wollen kein Mineralwasser auf den Berg liefern,
sondern mineralisieren das Quellwasser mit modernster
BWT-Technik. Das spart, Energie, Zeit und schmeckt
richtig gut!**

**We don't bring mineral water up the mountain.
we mineralise our spring water with the latest BWT-
technology.**

BIER & SOMMERLICHES

kl./0,3l gr/0,5l

Trumer Pils

kl. 5,10€ gr. 6,40€

Prosecco Treviso Le Manzane Balbinot

1/8l 6,80€

Obertrumer BIO Zwickl

kl. 5,10€ gr. 6,40€

Aperol Spritz mit Prosecco Treviso

1/4l 8,30€

Obertrumer Zitronen Radler

kl. 5,10€ gr. 6,40€

Campari Soda

1/4l 6,90€

Trumer Freispiel alkoholfreies Pils

gr. 6,40€

Campari Orange

1/4l 7,90€

Maissls Weisse

kl. 5,40€ gr. 6,60€

Campari Spritz

1/4l 8,30€

Maissls Weisse alkoholfrei in der Flasche

gr. 6,60€

Lillet Wildberry

0,3l 8,60€

Soda Radler

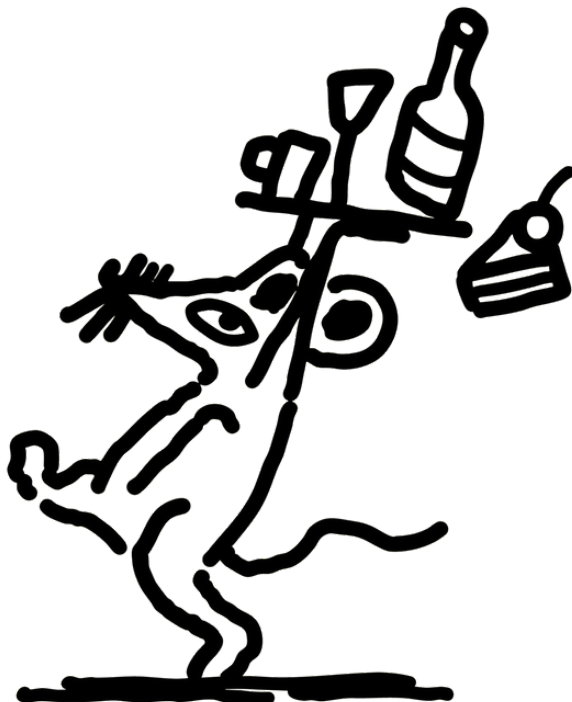
kl. 4,60€ gr. 5,90€

Hugo

1/4l 7,90€

Weisser Spritzer

1/4l 4,90€



OFFENE WEINE 1/8L

WINE BY THE GLASS

- für mehr Auswahl fragen sie nach unserer Weinkarte!

Grüner Veltliner Kamptal DAC
Weitmoser Edition 2024
Weingut Fred Loimer
6,90€

Fräulein Rosé von Döbling 2024
Weingut Mayer am Pfarrplatz
Wien
6,90€

Querschnitt Weiss 2023
Kolfok - Stefan Wellanschitz
Mittelburgenland
7,30€

Cuvée Weitmoser Edition Rot 2022
Weingut Straka
Südburgenland
6,70€

Chardonnay Carnunthum DAC 2025
Weingut Markowitsch
Carnuntum
7,00€

“Bela Joska” Blaufränkisch 2019
Weingut Wachter Wiesler
Südburgenland
7,20€

EIN KLEINER VORGESCHMACK AUS UNSERER WEINKARTE, MIT EMPFEHLUNGEN VON UNSEREM TEAM:

wine recommendations from our staff

Veri
Non Vintage
Lichtenberger-Gonzales
Leithaberg
Fl.58€

Andi
2023
Terlaner Classico
DOC Kellerei Terlan
Südtirol
Fl. 52€

Konni
2024
Fräulein Rosé
Mayer am Pfarrplatz
Wien
Fl.39€

Julian
2023
Olla Blanc
Matassa
Roussillon
NATURAL WINE
Fl.65€

KAFFEE

Coffee

BIO Kaffee von der Rösterei Naturkaffee
aus Salzburg

HOT & DELICIOUS

Glühwein
6,50€

Haus und Mauspunsch
*alkoholfrei 4,50€
mit Schuss 6,90€*

Tee mit Rum
6,20€

Heiße Schoko mit Schlag
5,40€

Heiße Schoko Rum/Amaretto
7,30€

Heiße Zitrone
4,10€



Verlängerter
4,50€

Espresso
3,90€

Espresso doppio
5,60€

Cappuccino
5,10€

Caffè Latte
6,20€

Haferlkaffee
5,70€

Irish Coffee
11,50€

BIO SONNENTOR TEE

ORGANIC TEA

Schwarztee, Grüner Tee,
Kräutertee, Früchtetee
Pfefferminztee, Ingwertee, Kamillentee
4,10€

SCHNÄPSE & EDELBRÄNDE

Destillerie Freihof in Lustenau, Vorarlberg 2cl

Willi mit Frucht

5,10€

Williams Birne, Obstler, Enzian, Marille

4,40€

Edelbrände vom Primushäusl
aus dem Salzkammergut 2cl

Salzburger Birne, Bergobstler,
Schwarze Ribisel

5,50€

Gebirgsvogelbeere

9,50€

Marille

5,70€

Vom Schankmeister

Markus Viehauser, Schmaranzbauer
persönlich 2cl

Enzian

6,50€

Bierbrand

5,50€

GIN TONIC

Ignaz Gin Tonic

14,90€

Monkey 47 Gin Tonic

14,90€

Juchitza Gin Tonic

14,90€

Spezialitäten von Sigi Herzog
aus Saalfelden 2cl

Himbeer-Eierlikör (Pink Snow)

4,90€

Zwetschke

5,60€

Blutorange

5,90€

Waldbeerlikör

5,50€

Nuss

6,20€

Sigi's Cocktails aus der Dose: Espresso
Martini oder Gin Basil Smash
9,70€

RUM & WHISKEY 2cl

Diplomatico

8,10€

Ron Zacapa 23y

10,00€

Oban Whiskey 2cl

8,30€

Bulletin Rye Whiskey

7,20€

HOCHPROZENTIGES 2cl

Zirbe/Nusserl - Prinz

4,50€/4,70€

Jägermeister

4,40€

Mango Habanero -
Gastein Moonshine

4,80€

Averna sour 3cl

4,90€

Fernet Mentha

4,40€

Baileys

4,40€