Herzlich Willkommen

Herzlich willkommen im Restaurant zum goldenen Hirschen **** - Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Lassen Sie sich von unseren Klassikern der österreichischen und südböhmischen Küche verwöhnen

Bei unseren Gerichten setzten wir auf

- saisonale Produkte
- regionale Herkunft und
- hausgemachte Zubereitung

Kartoffeln – Reindlhof Grünbach

Wir verarbeiten ausschließlich Fleisch aus Österreich

Rehfleisch vom eigenen Abschuss

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen wunderschönen Aufenthalt.

Ihr Hirsch Team und Familie Jäger

Besondere Momente

Besondere Momente für besondere Menschen

- 8 gängiges Candle Light Dinner in der Gartenlaube
- Mittelalterliches Spektakeldinner ab 10 Personen
- 3 oder 5 gängiges Biermenü mit Bierbegleitung

Unsere Küchenzeiten: Dienstag Ruhetag

MO-SA: 11-14 &18-21:30 Uhr; Sonntag: 11-14 Uhr

Geschenkgutscheine

hier erhältlich

Schenken Sie Freude und Abwechslung

SPERRSTUNDE 22 UHR

Geschichte zum Haus

Der Goldene Hirsch sowie Die Familie Jäger sind tief verwurzelt in der Stadt Freistadt und schon immer ein fester Bestandteil der Stadt.

Das Haus wurde erstmals im 13. Jhd. urkundlich erwähnt und war von Beginn an schon immer eine Gaststätte. Das Haus war Aussenstelle der Budweiser Brauerei und es wurde hier Bier gebraut.

Der goldene Hirsch ist ein gotisches Juwel inmitten der Altstadt von Freistadt im wunderschönen Mühlviertel und das Geburtshaus des Malers Karl Kronberger (1841 – 1921). Der Hof wurde vom besagten Maler gemalt und ist im Schlossmuseum in Linz ausgestellt. Das Hotel befindet sich zwischen Böhmertor und dem Habsburger Schloss mit Schlossmuseum. Der Goldene Hirsch wurde früher als Schlossrestaurant geführt.

Seit 2000 führt die Familie Jäger den goldenen Hirschen ****. Der Goldene Adler das Stammhaus der Familie ist ein 3 *** Hotel und wird ebenfalls von Christiane Jäger nunmehr in der 7. Generation geführt.

Der goldene Hirsch steht für Behaglichkeit, Exklusivität, Komfort sowie Gemütlichkeit. Eine lange Tradition der Gastlichkeit kombiniert mit kunstvoller Architektur tragen zu einem Flair der besonderen Art bei. Das Hotel bietet für Gäste kostenloses WLAN. Durch ständiges Renovieren verbinden wir den Flair des Mittelalters mit den Ansprüchen eines modernen Tourismus.

Unser jüngster Umbau war im Frühjahr 2018. Hier haben wir unsere 6 neuen Designerzimmer gestaltet.

Wir freuen uns dass Sie zu Gast bei uns sind.

Hirsch Team und Familie Jäger

Feste Feiern

Unser Haus bietet Platz und Ambiente für Feiern aller Art. Es ist uns eine Freude Sie an einem Ihrer schönsten Tage betreuen zu dürfen. Ob Hochzeit, Taufe, Geburtstag oder besondere Anlässe aller Art.

RAUM ZUM FEIERN

Der moderne Wintergarten mit Glasfront (welche man fast ganz öffnen kann) und Blick in den Garten sowie zur Liebfrauenkirche bietet ca. 70 Personen Platz. Der Wintergarten wird von natürlichem Licht durchströmt und somit fühlt man sich sofort wohl. Dieser Raum kann abgeschlossen oder mit dem Blauen Salon verbunden werden.

Unser moderner Blauer Salon hat ca. 100 Sitzplätze und alle Tischstellungen sind möglich. Der Raum kann mit dem Wintergarten verbunden werden und somit wird dies zu einem großen Raum mit bis zu 200 Sitzplätzen

Unsere urige Gaststube mit Kachelofen und das Kronbergerstüberl bieten für ca. 40 Personen Platz. Diese gemütlichen Räumlichkeiten werden oft fürs "Brautstehlen" genutzt.

Wir sind die beste Wahl! – zuverlässig, kompetent, individuell und flexibel. Genau auf Ihre Wünsche abgestimmt

- Direkter Gartenzugang vom Wintergarten in den Gastgarten an der Stadtmauer
- Romantisches Ambiente
- 30 Komfortzimmer im Haus (Spezialpreis wenn die Feier bei uns ist)
- bis zu 300 Sitzplätze – jede Tafel möglich – ganz nach Ihren Wünschen
- keine Raummiete und das Brautpaar nächtigt kostenlos
- Pauschalen ab € 75,00
- Unser Ziel ist es, dass Sie zufrieden sind

Speisen

Essen
ist ein Bedürfnis
Genießen
ist eine Kunst.
~La Rochefoucauld~

Suppen und Vorspeisen

Kräftige Rindsuppe LM	
mit Kräuterfrittaten ACG oder Fleischstrudel ACELMNO	3,90
Carpaccio vom Reh auf Zitronen –Olivenöl mit gehobeltem Parmesan	11,90

Vegetarische und Vegane Schmankerl

Gemüselaibchen mit Kartoffeln und Sauce Tartar dazu Salat ACEFGLM	12,90
Gemüseplatte mit Spiegelei und Kartoffeln CEL - ohne Spiegelei vegan	12,90
Vegane Kräutergnocchi auf Gemüse-Pilz Gröstl	12,90
Gebratene Kartoffel-Spinat Roulade auf Rahmgemüse	12,90

Knackige Salate

Gebackene Hendlbrust auf Salat mir Kürbiskernöl ACEFGLM	13,90

Fisch

Gegrilltes Zanderfilet mit Petersilienkartoffeln dazu Kräuterbutter und Salat ADE	19,90

Wild

Rehpfandl mit Serviettenknödel dazu Preiselbeeren und Obershaube	17,90
Rehmedaillons vom Schlögel auf Rotweinsauce mit Kürbis-Chutney und hausgemachten Kartoffelnockerl	20,90
Rehschnitzel in Kürbispanade dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	20,90

Jeden SONNTAG bzw. Feiertag gibt's einen frisch eingebraten Schweinebraten.

Dazu servieren wir warmen Speckkrautsalat und Serviettenknödel

13,,90

Klassische Hauptgerichte

Gespickter Rinderbraten "Svickova" mit Böhmischen Knödel auf feiner Wurzelrahmsauce dazu Preiselbeeren	17,90
Backhendl im Korb serviert mit warmen Kartoffelsalat und Gurkensalat	13,90
Gegrillte Schweinsrückensteak mit Pommes Friotes dazu Gemüse und Kräuterbutter	12,90
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	11,90
Cordon Bleu vom Schwein mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren (Speck, Zwiebel, Käse)	13,90

Dazu ein kleiner saisonaler Salat 4,90

Biermenü € 23,00 pro Person

Ab 2 Personen

Zu jedem Gang reichen wir eine Flasche 0,3 l mit 2 Degustationsgläsern

Kräftige Rindsuppe mit Fleischstrudeln

Stammwürze: 11,5°,Alkohol: 4,8% **Freistädter Junghopfenpils**

Strahlendes Strohgelb. Frischer Duft nach Heublumen. Im Antrunk begleitet von grasigen Noten mit zarten Fruchtklängen. Die traditionellen Mühlviertler Hopfensorten Magnum, Aurora und Golding bereiten diesem Pils ein großartiges Finale.

Gespickter Rinderbraten auf Wurzelrahmsauce verfeinert mit einem Schuss Rotschopf dazu Böhmische Knödel

Stammwürze: 13,5°,Alkohol: 5,6% **Freistädter Rotschopf**

Die Schönheit unter den Bieren. Glänzt kupfern mit einer cremefarbenen Schaumkrone. Röstmalznoten: Kaffee, Aschanti, türkischer Honig. Springlebendig im Antrunk. Feine Aromen auch im Kuss: Dörrobst, Schokolade. Eine perfekte Komposition mit wohlig langem Ausklang

Gebackener Apfelknödel auf Sauerrahm Dip –hausgemacht in der Nusspanade

Stammwürze: 11,5°,Alkohol: 4,8% **Freistädter Bio Zwickl**

Glänzendes Schwarz, kaffeebrauner Schaum. Nussige Röstmalznote im duft. Feines Gaumengefühl mit delikaten Kaffee – und Schokoldenoten. Im Abgang ein Hauch vom Mühlviertler Hopfen.

Desserts

Hausgemachte Desserts aus BIO OBST

Schokoküchlein mit flüssigem Kern dazu eine Kugel Vanilleeis	5,90
Gebackener Apfelknödel auf Sauerrahmdip	4,90
Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagobers	3,90
mit einer Kugel cremigen Vanilleeis	4,90
Liwanzen mit Zucker und Powidlmarmelade	4,90
Eispalatschinke fein garniert	5,90
Palatschinke mit Marillenmarmelade	5,50
Eiskaffee	5,90
Gemischtes Eis mit Schlagobers	4,50
Mangosorbet und Zitronensorbet	4,90

Versuchungen
sollte man nachgeben.
Wer weiß, ob sie wieder kommen.
Oscar Wilde

Alle unsere Preise sind in € und beinhalten die MWST
Für Umbestellungen berechnen wir € 1,50;
für kleine Portionen vergüten wir € 1,00

Kaffee und Tee Spezialitäten oder ein Stamperl Schnaps nach dem Essen

Allergene

A	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnenen Erzeugnisse
B	Krebstiere und daraus gewonnenen Erzeugnisse
C	Eier aus Geflügel und daraus gewonnenen Erzeugnisse
D	Fisch und daraus gewonnenen Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F	Sojabohnen und daraus gewonnenen Erzeugnisse
G	Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie und daraus gewonnen Erzeugnisse
M	Senf und daraus gewonnen Erzeugnisse
N	Sesamsamen und daraus gewonnen Erzeugnisse
O	Schwefeldioxide und Sulfite
P	Lupinen und daraus gewonnen Erzeugnisse
R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Für die Auskunft der Allergene, fragen Sie bitte beim Servicepersonal nach.

Wir danken für Ihren Besuch!

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Getränke

Aperitif

Glas Dirndl (Prosecco mit Hollundersirup) o		€ 3,50
Aperol Spritz o		€ 4,90
Campari Soda		€ 3,50
Campari Orange		€ 3,90
Martini bianco , extra dry oder rosso		€ 3,90

Bier A

Freistädter Bier vom Fass

Freistädter Brauerei seit 1777

Ratsherren Premium (5,2 % Vol)	0,3	€ 3,90
	0,5 l	€ 4,30
Bio Zwickl (4,7 % Vol)	0,3 l	€ 3,90
	0,5 l	€ 4,30
Radler mit Almdudler	0,3 l	€ 3,90
	0,5 l	€ 4,30

Flaschen Biere

Freistädter Brauerei seit 1777

Bio Zwickl (4,7 %)	0,3 l	€ 3,90
Pegasus (5,4 %)	0,3 l	€ 3,90
Black Bock (7,1 %)	0,3 l	€ 3,90
Junghopfenpils (4,8 %)	0,3 l	€ 3,90
Rotschopf (5,6%)	0,3 l	€ 3,90
Lager (3,9 %)	0,3 l	€ 3,90
Imperator (8,2%)	0,3 l	€ 3,90

Andere und alkoholfreie Biere

Weizenbier hell (5,3 % Vol)	0,5 l	€ 4,30
Weizenbier Alkoholfrei	0,5 l	€ 4,30
Flasche Luftikus	0,5 l	€ 4,30

Champagner und Sekt O

Jacques Lorent	0,75 l	€ 45,00
Henkell, Hochriegel, Schlimberger	0,75 l	€ 29,00
Sekt Piccolo	0,25l	€ 7,00

Mineralwasser	0,33 l	€ 2,90
Mineralwasser	1,0 l	€ 5,90
Sodawasser	0,25/ 0,5 l	€ 1,90/ 3,20
Mit Zitrone		€ 0,20
Limonade (Orange oder Zitrone)	0,25 l	€ 3,10
Ice Tee Pfirsich (Rauch), Cola, Cola Zero	0,33 l	€ 3,10
Pago (Erdbeer, Mango, Marille, Pfirsich, Zwetschge, Johannisbeere, Multivitamin	0,2 l	€ 3,50
Pago gespritzt	0,3/0,5 l	€ 3,30/ 4,10
Pago gespritzt mt LW	0,3/0,5 l	€ 3,20/ 3,80
Apfelsaft oder Orangensaft	0,25	€ 2,90
Saft gespritzt	0,25/ 0,5 l	€ 2,70/ 3,90
Saft gespritzt mit LW	0,25/ 0,5 l	€ 2,60/ 3,50

Offene Weine O

Weißwein

1/8 Grüner Veltliner, Weinbau Poinstingl, Retz, NÖ	€ 2,90
1/8 Welschriesling, Walter Skoff, Gamlitz, Südsteiermark	€ 4,50
1/8 Muskateller Karl Steininger, Langenlois, Kamptal	€ 4,50
1/8 Chardonnay, Kolkmann, , Fels am Wagram	€ 4,50
1/8 Grüner Veltliner DAC, Hagn, Mailberg,Weinviertel	€ 4,50

Rotwein

1/8 Blauer Zweigelt, Weinbau Poinstingl, Retz, NÖ	€ 2,90
1/8 Blaufränkisch Klassik DAX,Gager, Deutschkreutz	€ 4,50
1/8 K+K Cuvee´ Kirnbauer, Deutschkreutz	€ 4,50
1/8 Rosè Fasan, Donaubaum, Spitz, Wachau	€ 4,50
¼ Weingespritzt weiß / rot	€ 3,50

Heiße Getränke (Lavazza Kaffee)

Verlängerter	€ 3,40
Espresso klein	€ 2,70
Espresso groß	€ 3,80
Cappuccino G	€ 3,90
Latte Macciatto G	€ 3,90
Tasse Trinkschokolade G	€ 3,90
Glas Tee	€ 3,50
Glas Tee mit Rum 2cl	€ 4,20
Glas Glühwein	€ 4,20

Ramazotti, Underberger, Fernet Branca, Rossbacher, Jägermeister
2cl € 3,00

Liköre

hausgemachter und angesetzter Schlehenlikör oder Nusslikör
2cl € 3,00

Amaretto, Baileys, Cointreau, verschieden Liköre
2cl € 3,00

Cognac und Weinbrände

Hennesssy Very Special, Rémy Martin VSOP , Courvoisier VSOP
2cl € 3,50

Dürm 10 Jahre, Dürm 7 Jahre, Scharlachberg
2cl € 3,50

Bier Brand Freistädter Brauerei € 3,50

Johnnie Walker Red Label Scotch Whisky, Ballantines Fine Scotch Whisky,Black end White Scotch Whisky, Chivas Regal 12 YEARS Scotch Whisky, Glenfiddich 12 YEARS Scotch Whisky, Jim Beam Bourbon Whiskey, Jack Daniel's Tennessee Whiskey 2cl € 3,50

2 cl Rum de Santiago de Cuba € 4,00

Schnäpse

Apfel, Williamsbirne, Korn, Haselnuss, Obstler, Kirschschnapps, Himbeergeist, Marille, Zwetschge 2 cl € 3,00

Vom Stöckl´s: Himbeer, Gerste, Dinkel, Zirbe 2 cl € 3,00

Mix Getränke

Bacardi Cola	€ 4,00
Gin Tonic	€ 5,90
Vodka Apfelsaft	€ 4,00
Averna Zitron	€ 3,50