BAYERISCHE BRASSERIE

CERVUS

MITTAGSTISCH

11:30 bis 13:30 Uhr

13 Euro

MONTAG **16.11.2026**	Asiatisches Hähnchencurry mit Gemüse und Kichererbsen
DIENSTAG **17.11.2026**	Hausgemachte Lasagne
MITTWOCH **18.11.2026**	Spinatspätzle mit Gorgonzolarahmsauce
DONNERSTAG **19.11.2026**	Kimchimaultaschen mit Paprikarahm

Auf Wunsch servieren wir dir auch gerne
eine Salatbowl, optional auch mit Rinderstreifen,
Saiblingsfilet oder Garnelen.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Auskunft über Allergene gibt dir gerne unser Cervusteam.

CERVUS

VORSPEISEN

Almwies'n-Salat (vegan) 7.5
Bunter Blattsalat mit saisonalen Zutaten,
gerösteten Kernen und CERVUS Hausdressing

Wild & Würze 15
Handgeschnittenes Hirschtatar auf
knusprigem Kürbisrösti mit Karfiolbrösel

Kürbis & Burrata 13.5
Hausgepickelter Kürbis mit cremiger Burrata,
gerösteten Kürbiskernen und steirischem
Kürbiskernöl

Hausbrot & Aufstrich 7.5
Sauerteigbrot mit Salzbutter und Tagesaufstrich

HAUPTSPEISEN

Wiener Kindl 27.5
Kalbsschnitzel goldgelb gebacken
mit Petersilienkartoffeln und handgerührten Preiselbeeren

Bayerisches T-Bone 20.5
T-Bone-Steak mit Filetanteil vom bayerischen Strohschwein
mit Skin-on-Potatoes, Speck-Krautsalat
und Ingwer-Kren-Schmand

Rostbraten Rebell 29
Rinderrückensteak mit hausgemachten Spätzle, Pak Choi,
Röstzwiebeln und Rotwein-Schalottenjus

Wilder Hausklassiker 24
Hirschgulasch mit Semmelknödel und Preiselbeeren

Cervus Bosna 17
Würziger Käsekrainer aus hauseigener Schlachtung
im reschen Brot, verfeinert mit Zwiebeln, Radieschen,
Senfkaviar und süßer-Senf-Mayo, dazu knusprige Pommes

Saibling auf Reisen 26.5
Gebratenes Saiblingsfilet mit Rieslingschaum,
wildem Brokkoli und Kürbisgnocchi

Kalbsbeuscherl 19.5
Feines Beuscherl von Herz und Lunge
mit Semmelknödel und Kräuteröl

SUPPEN

Kaspresskraftbrühe 8
Herzhafte Rinderkraftbrühe
mit Kaspressknödel und Juliennegemüse

Kürbis-Ingwercremesuppe 8
Kürbis-Ingwercremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen und Kräuteröl

VEGETARISCH & VEGAN

Kaspressknödel 17
Kaspressknödel auf Krautsalat,
Meerrettichschmand und Rucola

Power-Falafel-Bowl (vegan) 17.5
Blattsalat, Bulgur, Hummus, Kürbis, Tomaten,
hausgemachte Falafel und veganer Joghurt
(wahlweise auch mit 3 Garnelen + 9)

SÜßES FINALE

Weil's ohne Nachtisch nicht geht

Feuer & Flamme 8.5
Crème Brûlée von der Tonkabohne
mit feiner Kruste

Süße Knödel 11
Topfen-Nougatknödel mit
Zwetschgenröster

Kürbischeesecake 7
Hausgemachter Kürbischeesecake im Glas
mit Vanillecrumble und Preiselbeergel

Affogato 6

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Auskunft über Allergene gibt dir gerne unser Cervusteam.