

Echter Genuss im Hirter Braukeller

Willkommen im Herzen der Bierkulinarik, wo traditionelle Kochkunst und meisterhafte Braukunst aufeinandertreffen.

Im Braukeller in Hirt verbinden wir die Liebe zu regionalen Lebensmitteln mit einer Auswahl an Gerichten, die sowohl moderne Kreationen als auch zeitlose Klassiker umfassen. Unser Team, bestehend aus leidenschaftlichen Gastgebern, Köchen und Sommeliers, widmet sich mit Hingabe der Kunst des Genusses. Tauchen Sie mit uns in ein kulinarisches Erlebnis ein, das von echter Leidenschaft und lokaler Verbundenheit geprägt ist.

Willkommen zu Hause, willkommen im Braukeller in Hirt.

Ihr Hirter Braukeller-Team

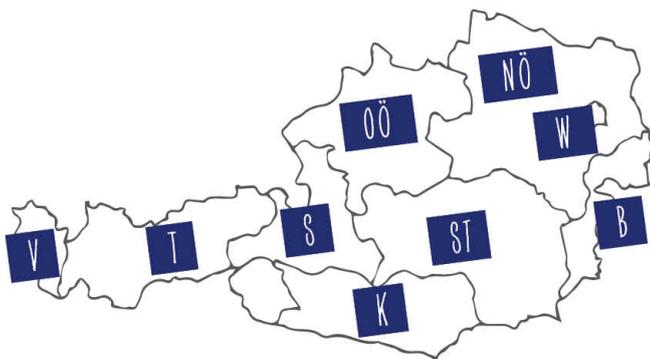


Slow Food steht im Mittelpunkt unserer Küche – eine Bewegung, die lokale Lebensmittel und kulinarische Traditionen fördert. Wir setzen auf Qualität, die die lokale Wirtschaft unterstützt und Tier, Mensch und Umwelt schont. Jedes Gericht bei uns spiegelt diese Werte wider.

Weitere Informationen zu Slow Food finden Sie unter www.slow-food.at.

Weil ich's wissen will.

Unter dem Motto „Weil ich's wissen will.“ setzen wir auf Transparenz und informieren Sie über die Herkunft unserer Zutaten. Dies unterstreicht unser Engagement für Qualität und die Unterstützung unserer regionalen Partner. Wir beziehen unsere Lebensmittel ausschließlich aus Österreich, um die Nähe zu unseren Lieferanten zu wahren und Fairness gegenüber den Tieren zu garantieren.



Mehr Infos zu unseren regionalen Partner finden Sie hier und im Innenteil:



Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

Verfeinert
mit einer
Spezialmarinade
nach
Hirter-Geheimrezeptur.

Zum Einstieg

Carpaccio vom heimischen Rind

Balsamico-Olivenöl-Marinade / frischer Parmesan
Butter / Jourgebäck A, C, G, M, N, O

14,80

Rückenfilet vom hausgebeizten, geräucherten Lachs von den Färöer Inseln

Eingelegte Gurke / Senf-Dill-Creme / Buttermilch /
Butter / Jourgebäck A, D, G, L, M, O

14,80

Kräftige Rindsuppe

Frittaten A, C, G, L

4,80

Kräftige Rindsuppe

Schlickkrapfen A, C, G

4,90

Hirter Bierrahmsuppe

Hirter Märzen / Brez'ncroutons A, G, L, O

4,80

Für unsere Suppenliebhaber bieten
wir alle unsere Suppen zum Aufpreis
von 1 Euro in größerer Portion an.



BRAUKELLER

Genießen Sie Ihren Salat mit
100 % Krappfelder Kernöl
um 1,60 Euro. 

Knackiges aus dem Garten

- Hirter Backhendlsalat** 14,90
Gebackene Filetstreifen vom heimischen Huhn /
bunter Salat / Hausdressing A, C, G, L, M, O
-  **Grüner Salat** 5,10
Essig-Ölmarinade L, M, O
-  **Gemischter Salat** 6,20
Braukeller Hausdressing C, G, L, M, O

Highlights: Veggie & Vegan

-  **Kärntner Kasnudel** 5 Stück / 4 Stück 14,90 / 13,50
Butterschmalz / grüner Salat A, C, G, L, M, O
-  **Käsespätzle** groß / klein 15,90 / 13,90
Vorarlberger Spätzle Käs / Röstzwiebel /
grüner Salat A, C, G, L, M, O
-  **Spicy Frühlingsrolle** groß / klein 14,90 / 13,50
Asiatischer Krautsalat / Soja-Seesam-Dip A, E, F, L, N, O
-  **Veganer Burger** 15,90
Laugen Bun / veganes Patty / vegane Burgersauce / Tomaten /
Salatstreifen / kleiner Salat A, F, L, M, O

Fangfrisch vom Payr:
Regionalität, die man
schmeckt.



Heimischer Fisch

- Gebratenes Gurktaler Lachsforellenfilet** 22,70
Bratkartoffeln / frisches Gemüse / Kräuterbutter A, D, G, L, O

 vegetarisch  vegan

Braukeller Klassiker

Hirter Braukeller Gulasch A, L

Groß mit 2 Stück Semmeln

15,60

Klein mit 1 Stück Semmel

9,90

Hirter Bierführer Gulasch

16,90

Im Reindl serviert / Frankfurter Würstel / Semmelknödel A, C, G, L

Pilsrahmbeuschel

15,90

Semmelknödel / Gulaschsaft / Sauerrahm A, C, G, L, M, O

Wiener Schnitzel vom Schwein groß / klein

16,80 / 9,90

Bratkartoffeln A, C, G, L

Cordon Bleu „Hirter Braukeller Art“

18,90

Saftschinken / zweierlei Käse / Preiselbeeren / Sauce Tartare /

Salatschüssel A, C, G, L, M, O

Hirter Haus Pfandl groß / klein

19,80 / 16,80

Natur gebratenes Brüstchen vom Kärntner Huhn /

Champignonsauce / Butterspätzle / Marktgemüse A, C, G, L, O

Grillteller

20,90

Medaillons vom Rind, Schwein und Huhn / Gebratener Speck /

Würstel / Pommes frites / frisches Gemüse / Knoblauchbrot /

Kräuterbutter / Cocktailsauce A, C, G, L, M

Filetsteak (250 g) vom gereiften heimischen Rind

41,50

Whiskey-Pfeffersauce / Bratkartoffeln /

würzige Speckbohnen A, G, L, M, O

Hirter Riesenburger

15,90

Homestyle Bun / Rindfleisch Patty / Salatstreifen / Tomaten /

hauseigene Burgersauce / Zwiebel / Speck / Drautaler Käse /

Pommes frites A, C, G, L, M

Unser Fleisch stammt ausschließlich
von Kärntner Betrieben und unserem Partner in
Oberösterreich, die sich mit Herz und Seele dem Tierwohl,
der Qualität und der Regionalität verschreiben.
Ihr Genuss, unser Versprechen.



BRAUKELLER

Köstliche Kleinigkeiten

1 Paar Frankfurter Würstel <small>A, L, M</small>	
Hirter Biersenf / Kren / Gebäck <i>oder</i>	5,90
Gulaschsaft / Gebäck	7,00
Schinken-Käsetoast <small>A, F, G, L</small>	5,50
Belegtes Hirter Bierbrot	9,30
Schinken / Speck / Salami / Käse / Essiggemüse <small>A, C, G, L, M</small>	
Saurer Hirter Bierteller	11,50
Rindfleisch / Extrawurst / hausgemachtem Sulzerl / roter Zwiebel / Hirter Bieressig / Krappfelder Kernöl / Hirter Bierbrot <small>A, C, L, M, O</small>	
Essigwurst	10,30
Zwiebelringe / Hirter Bierbrot <small>A, C, L, M, O</small>	
Saures Rindfleisch	11,30
Zwiebelringe / Hirter Bierbrot <small>A, C, F, G, M</small>	
Hausgemachte Hirter Speckjause	14,90
Karreespeck / Käse / Butter / Hirter Bierbrot <small>A, G, M</small>	

Lokaler Genuss:
Luftgetrockneter Speck,
direkt aus dem Herzen
des Metnitztals.



Gebäck

Semmel <small>A</small>	1,30
Hirter Bierbrot (2 Scheiben) <small>A</small>	1,70
Salzstangerl <small>A</small>	1,70
Bierbrez'n <small>A</small>	3,90
Knoblauchbrot <small>A, G</small>	3,90
Korngebäck <small>A, N</small>	1,70





Hirter Malztorte: Mit unserer
exklusiven Rezeptur.
Hergestellt von der Traditionskonditorei Craigher
in Friesach. Liebevoll handgemacht – ein süßes
Highlight auf unserer Karte.

Süßes Finale

Original Hirter Malztorte A, C, E, G, H	4,50
Hirter Malzparfait Karamellmalz / Schlagobers A, C, G, H	8,50
Lauwarmes Schokoküchlein Vanilleeis A, C, E, G, H	8,50
Hausgemachte Cremeschnitte A, C, G	5,20
Apfelstrudel Schlagobers G	5,30
Vanilleeis oder Vanillesauce A, C, G, H	6,80

Kaffee & Tee

Verlängerter G	3,40
Verlängerter schwarz	3,20
Espresso	2,90
Espresso Macchiato G	3,10
Doppelter Espresso	4,30
Doppelter Espresso Macchiato G	4,50
Cappuccino mit Milchschaum G	3,70
mit Schlag G	3,90
Café Latte G	3,90
Tasse Tee <i>verschiedene Sorten</i>	2,90
mit Zitrone oder Milch G	3,10

Anhand unseres Buchstabencodes wollen wir Sie über die in den Speisen und Getränken enthaltenen Allergene informieren. Trotz sorgfältiger Herstellung der Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Lebensmittel enthalten sein, die im Produktionsprozess, in der Küche verwendet werden. Gerne hilft Ihnen unser geschultes Personal bei Fragen weiter!

A = Gluten | B = Krebstiere | C = Ei | D = Fisch | E = Erdnuss | F = Soja | G = Milch | H = Nüsse
L = Sellerie | M = Senf | N = Sesam | O = Sulfite | P = Lupine | R = Weichtiere

Alkoholfreie Getränke

Thalheimer Heilwasser still / prickelnd	0,33 l Fl. / 0,75 l Fl.	3,30 / 5,20
Thalheimer Heilwasser mit Zitrone	0,33 l Fl.	3,60
Hirter Almrausch, Cola L, Orange	0,25 l / 0,5 l	3,20 / 4,30
Hirter Himbeere	0,33 l Fl.	3,50
Kärnten WasserGold	0,33 l Fl.	3,50
Hirter Malzmandl Malzlimonade A	0,5 l Fl.	4,10
Hirter Ravilla Cola mit Zitronengeschmack	0,5 l Fl.	4,10
Apfelsaft pur oder mit Wasser	0,25 l	3,20
Apfelsaft gespritzt	0,3 l / 0,5 l	3,50 / 4,30
Orangensaft pur oder mit Wasser	0,25 l	3,20
Rauch Eistee Pfirsich	0,33 l Fl.	3,70
Rauch Fruchtsäfte Marille / Johannisbeere	0,2 l Fl.	3,60

Hirter Malzmandl
und Ravilla:
Nostalgie in Flaschen.
Ein Schluck davon, und
Kindheitserinnerungen
werden lebendig.

Verjus
Aussprache: Wärschü.
Bedeutet „grüner Saft“ und wird aus
unreifen Trauben hergestellt.

Handgemachte Säfte

Verjus Soda / feinstes Traubenaroma mit leicht säuerlicher Note	0,5 l	4,20
Holler Ginger Soda / Hirter Almrausch / Ingwer / Holler / Limette / Minze	0,5 l	4,50
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	3,30
Weißer Traubensaft	0,2 l	3,50
Wachauer Marillennektar	0,2 l	3,70

Hirter Bierspezialitäten vom Fass ^A

0,2l / 0,3l / 0,5l 3,10 / 3,80 / 4,40

Hirter Privat Pils

abgerundetes Edelhopfenaroma / hohe Lagerreife



Hirter Morchl

leicht bitter / malzbetont / Dunkelbierspezialität



Hirter Märzen

helles Vollbier / reinstes Hopfenaroma

Hirter Mischbier

Hirter Märzen und Hirter Morchl

Hirter Zwickl

naturtrübe Bierspezialität

Hirter Kellermeister

bio / naturtrüb / lieblich / fruchtbetont / süffig



Hirter 1270

bernsteinfarben / karamellisiertes Braumalz

Hirter Weizen

Hefebierspezialität / wenig Kohlensäure

Hirter Kräuterradler naturtrüb

Mischgetränk aus wertvollem Hirter Vollbier und erfrischender Kräuterlimonade

Hirter Verkostungsbrett

Wählen Sie drei Sorten unserer offenen Hirter Bierspezialitäten.

3 × 0,1l

5,70



Die bunte Hirter Sortenvielfalt.

Flaschenbier ^A

Hirter Biohanfbier

malzbetonter Antrunk / zartbitterer Abgang

0,5l

4,40

Hirter Rubin Bock (saisonal)

einzigartiger Farbton / kraftvolle aromatische Hopfennote mit ausdrucksvollem Malzton

0,33l Fl.

4,20



Mehr Infos zu unseren Hirter Bieren
finden Sie auf unserer Website:



BRÄUKELLER

Craft Biere ^A

Hirter Imperial Porter	0,75 lt. Fl.	36,50
Hirter Beerique Limited	0,75 lt. Fl.	36,50

Alkoholfreie Biere ^A

Hirter Freigeist	0,5 l Fl.	4,40
------------------	-----------	------

Spritziges + Schaumweine

Alle Wein- und Proseccoprodukte enthalten Schwefeldioxid und Sulfite!

Spritzer weiß oder rot	0,25 l	3,80
Aperol Spritzer Prosecco / Aperol / Soda / Orange / Eis	0,25 l	4,90
Hugo Prosecco / Soda / Holler / Minze / Limette / Eis	0,25 l	4,90
Süßer Spritzer Weißwein / Hirter Almrausch	0,25 l	3,90
Prosecco Vino Frizzante	0,1 l	3,90
Prosecco <i>Ca'Salina DOCG extra dry</i>	0,75 l Fl.	29,90
Sekt <i>Steininger Riesling Reserve</i>	0,75 l Fl.	33,90
Champagner <i>Philippe Gonet Ter Blanc</i>	0,75 l Fl.	58,00

Spirituosen



Preisgekrönt.
Unsere
Hirter Brände.

Hirter Braumeisterbrand	2 cl	3,50
Hirter Zigarrenbrand	2 cl	4,20
Obstler, Marillen- oder Williamsbrand	2 cl	3,50
Averna	2 cl	3,50
Baileys ^G	2 cl	3,50
Portwein <i>Steininger Kraftvoll</i>	2 cl	3,90

Österreichische Weißweine

Alle Weinprodukte enthalten Schwefeldioxid und Sulfite!

Grüner Veltliner <i>Langenlois DAC</i>	1/8 l	4,20
Weingut Steininger / Langenlois / Niederösterreich	0,75 l Fl.	23,90
Chardonnay	1/8 l	4,20
Weingut Schaller / Podersdorf / Burgenland	0,75 l Fl.	23,90
Gelber Muskateller BIO	0,75 l Fl.	24,90
Weingut Grassl Philipp / Göttlesbrunn / Niederösterreich		
Gemischter Satz DAC	0,75 l Fl.	27,90
Weingut Mayer am Pfarrplatz / Wien		
Mayer Alkoholfrei „Gemischter Satz“	0,75 l Fl.	24,90
Weingut Mayer am Pfarrplatz / Wien		

Kärntner Weißweine – aus der Region

Chardonnay	0,75 l Fl.	28,90
Weingut Vinum Virunum / St. Veit		
Pinot blanc	0,75 l Fl.	29,90
Weingut Taggenbrunn / Familie Riedl / St. Veit		

Entdecken Sie eine erlesene Auswahl an
österreichischen und regionalen
Kärntner Weinen - eine Hommage an die
österreichische Weinvielfalt.



BRAUKELLER

Österreichische Rotweine + Roséweine

Alle Weinprodukte enthalten Schwefeldioxid und Sulfite!

ZG=Zweigelt | SL=St. Laurent | BF=Blaufränkisch | ME=Merlot | SY=Syrah |
CS=Cabernet Sauvignon

Heideboden Cuvée	1/8 l	4,20
Cuvée aus ZG SL	0,75 l Fl.	23,90
Weingut Schaller / Podersdorf / Burgenland		
Zweigelt Heideboden	1/8 l	4,20
Pannobile Weingut Leitner / Gols / Burgenland	0,75 l Fl.	23,90
Classic Cuvée	0,75 l Fl.	23,90
Cuvée aus ZG ME SL		
Weingut Aumann Leo / Tribuswinkel / Niederösterreich		
Cabernet Sauvignon	0,75 l Fl.	29,90
Pannobile Weingut Leitner / Gols / Burgenland		
Merlot & Friends Demeter	0,75 l Fl.	28,50
Demeter – biodynamischer Weinbau		
Weingut Hartl Toni / Reisenberg / Burgenland		

Kärntner Rotwein – aus der Region

Zweigelt	0,75 l Fl.	29,90
Weingut Vinum Virunum / St. Veit		

Österreichs Rotweinkultur vereint
Tradition und Innovation, und überzeugt
Weinliebhaber weltweit - lassen auch Sie
sich von unserer Auswahl begeistern.





Weil ich's wissen will. Unsere regionalen Partner.

Schwein & Rind	Gourmetfein Fleischproduktion GmbH & Co KG , Michaelnbach Kärntner Fleisch Bäuerliche Vermarktungsgenossenschaft , Klagenfurt Karnerta GmbH , Klagenfurt Eigenproduktion + Kooperation Kerschbaumer , Micheldorf
Geflügel	Wech – Geflügel vom Kärntner Bauernhof , Glanegg
Süßwasserfische	Fischereibetrieb Payr Markus , Sirnitz
Wild	Eigenjagd – Hirter Gutsverwaltung , Micheldorf
Obst & Gemüse	Robitsch – Kärnten Tafelisch , Brückl Gemüseland Wopfner , Althofen
Milch & Milchprodukte	Sonnenalm – bäuerlicher Milchhof , Klein St. Paul Kärntnermilch , Spittal/Drau
Nudeln	Norische Nudelwerkstatt , Guttaring Nudel-Schmiede Plassnegger Daniela , Guttaring
Eier	Eierhof Wieser Raimund , Micheldorf
Gebäck	Naturgebäck Lagler , Klagenfurt
Kürbiskernöl	Knappengut , Kappel am Krappfeld
Torten & Schokolade	Café Konditorei Craigher , Friesach
Säfte	Rudi Baum , St. Salvator Familie Rethaller , Krems

BRAUKELLER