

HERZLICH WILLKOMMEN

SP E I S E K A R T E

Guten Appetit!

Enjoy your meal!

OKTOBERFEST 2019

GOLDENER HAHN



Salate • Vorspeisen • Salads • Hors d'œuvre

Hühnerbrühe mit gerösteten Brezncroûtons, Wurzelgemüse, Wachtelei und Hendlbrustfetz ^{A,D1,G,J,4,10}

Chicken broth with roasted pretzel croutons, root vegetables, quail egg and chicken breast

7,20 €

Kartoffelkäse mit roter Zwiebel und Zupfsalat ^{D1,G,J,3,4,5}

Cheesy potato spread with red onion and salad leaves

6,90 €

✂ **Gegrillte Entenleber mit Zupfsalat, Granny Smith, Pink Lady und eingelegten Walnüssen** ^{B,D1,H3,M}

Grilled duck liver with salad leaves, Granny Smith and Pink Lady apples and pickled walnuts

16,20 €

✂ **Oktoberfestsalat in cremigem Franziskanerdressing mit Kräuterpilzen, frischen Radieserln und Entenfetz** ^{A,B,D1,D4,F,G,J,K,4}

Oktoberfest salad in a creamy Franziskaner dressing with mushrooms with herbs, fresh radishes and duck meat cut into strips

18,50 €

✂ **Bayrischer Urkornsalat mit Wiesenkräutern und Baby-Leaf-Salat, dazu saftiges Backhendl vom Landhuhn und frisches Gemüse** ^{A,D1,D7,D8,D9,F,G,J,K,2,7}

Bavarian ancient grain salad with meadow herbs and baby leaf salad, in addition to breaded, free-range chicken pieces and fresh vegetables

16,80 €

Obazda mit roten Zwiebelringen und Breznchips ^{D1,G,2,4}

Obazda (traditional Bavarian soft cheese spread) with red onion rings and pretzel chips

9,50 €

Goldener-Hahn-Brotzeiteller: geräucherte Gänsebrust, rosa gebratene Entenbrust, Gänseleberpastete mit frischen Beeren, Bergkäse, Obazda, Almbütensalz-Butter, Radieserl, Apfelspalten, Zwiebeln, Wildkräuter, Wachteleier und Brotauswahl ^{A,D1,D2,D3,D5,J,G,10}

Platter of bread, meat and cheese: smoked goose breast, medium-rare roasted duck breast, foie gras with fresh berries, mountain cheese, Obazda, salty-floral herbed butter, radishes, apple slices, onions, wild herbs, quail eggs and a selection of bread

23,80 €

Hendlpopcorn: kleine Stücke von der Hendlbrust mit Tomatentatar, Schnittlauchsoße und Zitronen-Pfeffer-Aioli ^{A,D1,G,L,4}

Popcorn chicken: small pieces of chicken breast with tomato tartare, chive sauce and a lemon & pepper aioli

klein 14,50 € ; groß 28,90 €

Passt super zum BIER!

Kuhglockenmusik, Goaßlschnalzn und Schuhplattln

Entertainment programme with cowbell music, traditional Bavarian whip cracking and 'Schuhplattln' folk dancing

MO & MI (15 bis 17 Uhr) Traditionsnachmittage MON. & WED. (3:00 pm – 5:00 pm) Traditional afternoons

1/4 bayrische Bauerngans mit Blaukraut, Preiselbeere-Mandel-Bratapfel & Breznknödel ^{A,G,D1,J,10}

1/4 Bavarian Farmer's goose with red cabbage, cranberry-almond baked apple and pretzel dumpling

26,50 €

✂ **Liebe Senioren: Die mit „Hühnertapsern“ gekennzeichneten Gerichte auf dieser Karte gibt es auch als kleine Portion. (70% vom regulären Preis)**

Dear seniors: The dishes marked with „chicken taps“ are also available as small portions. (70% of the regular price)

Was Gscheids • Hauptspeisen • Main Course

Die Wiesn-Klassiker: Traditional Oktoberfest dishes



½ knuspriges bayrisches Wiesnhendl	½ traditional Oktoberfest crispy roast chicken	12,60 €
½ knusprige bayrische Bauernente	½ crispy Bavarian farm duck	27,50 €
¼ Ente, Kartoffelknödel & Blaukraut	A,D1,G,I,J,2,9,11 ¼ roast duck, potato dumplings, red cabbage	23,50 €

Unsere Beilagen zum »Aufbrezeln«: Side dishes je 5,90 €

Zwei Kartoffelknödel mit Soße	A,D1,G,J,2,11 Two potato dumplings with sauce	
Blaukraut verfeinert mit Williams-Birne	I,2,9 Red cabbage seasoned with Williams Christ pears	
Kartoffel-Frühlingszwiebel-Salat	K,2,4 Potato salad with spring onions	
Krautsalat mit Radieserlscheiben (ohne Speck)	K,2,4 Coleslaw with radish pieces (without bacon)	
Gemischter Salat	D1,K Mixed salad	
Semmel	D1 Roll	1,80 €
Brezn	D1,G Pretzel	2,40 €
Große Oktoberfestbrezn	D1,G Big pretzel	5,30 €



Was Bsonders ausm Hühnerstall: Goldener Hahn specials

Spieß von der saftigen Flugentenbrust mit Mini-Paprika, wildem Brokkoli und Riesengarnele neben Ofenkartoffel mit Steinpilzfrischkäse und Sepiacrunch	A,C,D1,E,F,G,J,K,3,4,8	29,50 €
„Das Gickerl und sein Futter“: gegrillte Maispoularde an Geflügeljus auf Wurzelspinatcreme, Albatruffelschaum und Trüffelkaviar	B,D1,D4,D5,F,G,H3,H4,J,3,4	27,80 €
Dreierlei vom gebackenen Huhn (klassisch, Kürbis, Cornflakes) im Wiesenheu serviert mit Kartoffel-Vogerlsalat und Wiener Schnittlauchsoße	A,C,D1,E,F,G,J,K,3,4,8	28,50 €
TsChickeria`19: gezupftes BBQ-Huhn im Kartoffelteig-Laib an Senfmarinade, Spitzkohl, Zupfsalat, roter Rübe und Spiegelei	A,D1,D3,G,J,K,4,10	23,50 €

Goldener Hahn
Klassik-Spieß

Goldener Hahn
SIGNATURE

Veggie: Spezialitäten mit Bio-Ofenkartoffel

DE-ÖKO-006

Riesen-BIO-Ofenkartoffel mit Steinpilzfrischkäse, Grillgemüse und Salat	A,D1,G,K,2,10	17,80 €
BIO-Kartoffelhälften mit Hummus und mediterranem Zartweizen-Salat	D1,F,G,J	16,50 €



VEGAN

Was Siass • Nachspeisen • Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Apfelmus ^{A,D1,F,G,5,7,8,9,10} (ab 2 Pers.) p.P. 11,20 €

Caramelised cut-up pancake with stewed plums and apple sauce (for two persons or more)

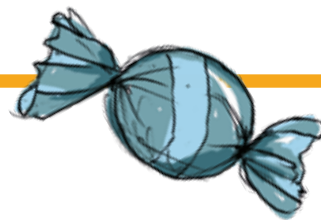
Marillenknödel in Butterbröseln ^{A,D1,G,H,5,9} Apricot dumplings in buttered breadcrumbs 13,80 €

Das Goldene Ei: Mousse von der weißen Valrhonachokolade ^{A,D1,G,3,9,10} 12,80 €

The Golden Egg: mousse from white Valrhona chocolate

Luftige Vanillecreme im Glas, mit unserem Gackerl* serviert ^{A,D1,G,3,5,10} 9,90 €

*Fluffy vanilla cream in the glass, served with our Gackerl**



Nur für die Zwergerl (bis 18 Uhr): Just for kids

Kleines Backhendl mit Kartoffelsalat ^{A,D1,K,2,4} Small breaded fried chicken with potato salad 5,50 €

1 Kartoffelknödel mit Soße ^{A,D1,G,J,2,11} Potato dumpling with sauce 2,50 €

1 Geflügelwiener ^{2,5,8} Poultry meat sausage 1,00 €

Zitronenlimo »Tweety« ^{5,8} "Tweety" lemonade 0,25 l 1,80 €



Fürn Durst • Getränke • Beverages

1 Maß Oktoberfestbier ^{D1, D4} Beer 1,0 l 11,70 €

1 Radlermaß ^{D1, D4, 1,3} Shandy (beer and lemonade) 1,0 l 11,70 €

1 Maß alkoholfreies Bier ^{D1, D4} Beer; non-alcoholic 1,0 l 11,70 €

Weißbier ^{D1, D4} Wheat beer 1,0 l 13,50 € 0,5 l 7,20 €

Russn ^{D1, D4, 1,3} Wheat beer and lemonade 1,0 l 13,50 € 0,5 l 7,20 €

Wasser still / spritzig Mineral water still/sparkling 1,0 l 7,50 € 0,5 l 3,90 €

Zitronenlimonade ^{5,8} Lemonade 1,0 l 10,80 € 0,5 l 6,20 €

Spezi / Cola ^{1,3,8,9,13} Spezi (lemonade and coke)/Coke 1,0 l 10,80 € 0,5 l 6,20 €

Fruchtschorlen ^{4,9} Fruit spritzers (apple, currant, elderberry) 1,0 l 10,80 € 0,5 l 6,20 €

(Apfel, Johannisbeere, Holunder)

FAIRTRADE LEMONAID (Limette, Maracuja) fair trade lemonade (lime, passion fruit) 0,33 l 4,90 €



GOLDENER-HAHN-WIESNSPECIAL: je 195 €

• The Duke Gin 45% vol. 0,7 l & 4 x TH Tonic Water ^{1,8} je 0,2 l & 4 x TH Spicy Ginger ^{3,7,8} je 0,2 l

• Jack Daniel's 40% vol. 0,7 l & 8 x Cola ^{1,3,8,9,13} je 0,2 l

• Bacardi Superior Rum 37,5% vol. 0,7 l & 8 x Cola ^{1,3,8,9,13} je 0,2 l

Gin Tonic ^{1,8} 45% vol.; 4 cl The Duke Gin, 0,2 l Tonic Water, Eis (ice cubes), Gurke (cucumber), Zitrone (lemon) 14,50 €

Munich Mule ^{3,5,7,8} 45% vol. 15,50 €

4 cl The Duke Gin, 0,2 l Spicy Ginger Beer, Eis (ice cubes), Limetten (lime), Minze (mint), Gurke (cucumber)

Spicy Ginger ^{3,7,8} von Thomas Henry 0,2 l 6,50 €

Tonic Water ^{1,8} von Thomas Henry 0,2 l 6,50 €

The Duke Gin 45% vol. 0,7 l 149,00 €

Aperol Sprizz ^{1,3,12} 12% vol. Aperol spritz 0,25 l 9,90 € 0,5 l 17,50 €

Holunder Sprizz ^{1,1,3} Elderberry spritz 0,25 l 9,90 € 0,5 l 17,50 €

Wilde Wally ^{1,3} Lillet + Schweppes Wild Berry 0,25 l 9,90 € 0,5 l 17,50 €

Hauswein vom Fass, weiß 12% vol. wine, white 0,25 l 13,80 €

Hugl-Wimmer, Österreich Weinviertel, Qualitätswein trocken, frisch, fruchtig, spritzig, Grüner Veltliner

House wine from the barrel, white. Hugl-Wimmer wine from the "Weinviertel" in north-eastern Lower Austria, Qualitätswein (quality wine), dry, fresh, fruity, sparkling, Grüner Veltliner.

Weinschorle 12% vol. Wine spritzer 0,5 l 16,00 €



Finde uns auf Facebook:
Ables-Goldener-Hahn



*Gackerl: alkoholisches Mischgetränk mit Freilandeiern & Sahne ^{A,G,5} 25% vol. 0,02 l 5,90 €

Alcoholic cocktail with free-range eggs & cream

LANTENHAMMER Holzfass Obstbrand 40% Vol

0,05 l 13,80 €

Angaben zur Lebensmittelverordnung: Artikel: Brände, Nettofüllmenge: 0,05l, Alkoholgehalt: 40.00%, Lebensmittelhersteller/Importeur: LANTENHAMMER Destillerie GmbH, Josef Lantenhammer Platz 1, 83734, Hausham, Deutschland, Ursprungsland: Deutschland

LANTENHAMMER Walnusslikör 30% Vol

0,05 l 14,20 €

Angaben zur Lebensmittelverordnung: Artikel: Likör, Nettofüllmenge: 0,05l, Alkoholgehalt: 30.00%, Lebensmittelhersteller/Importeur: LANTENHAMMER Destillerie GmbH, Josef Lantenhammer Platz 1, 83734, Hausham, Deutschland, Ursprungsland: Deutschland, Allergene: kann Spuren von Milch enthalten, Schalenfrüchte

LANTENHAMMER Marillenlikör 25% Vol

0,05 l 14,20 €

Angaben zur Lebensmittelverordnung: Artikel: Likör, Nettofüllmenge: 0,05l, Alkoholgehalt: 25.00%, Lebensmittelhersteller/Importeur: LANTENHAMMER Destillerie GmbH, Josef Lantenhammer Platz 1, 83734, Hausham, Deutschland, Ursprungsland: Deutschland

Hirschkuss (Kräuterlikör) 38% vol. Herb liqueur

0,04 l 12,20 €

Williams Christ vom Fass 40% vol. Williams Christ schnapps from the barrel

0,04 l 14,50 €

Frühstück • Breakfast täglich bis 12 Uhr daily until noon

PROSECCO-FRÜHSTÜCKSPLATTE »LANDLUST«

p.P. 14,80 €

Gänseschinken, Putenbrust, Geflügelstreichwurst, Emmentaler Käse, Frischkäse, Ziegenstreichkäse, Rühreier mit gebratenen Pilzen, Kirschtomaten und frischen Kräutern – dazu servieren wir Ihnen eine ofenfrische Brotauswahl und 1 Glas Prosecco! (Weitere Getränke exklusive.) ^{A,D1,D2,D3,D5,I,5,8,10,G}

Ham made of goose, turkey breast slices, poultry meat spread, Emmental cheese, cream cheese, soft goat cheese, scrambled eggs with roasted mushrooms, cherry tomatoes and fresh herbs – served with an oven-fresh choice of breads and a glass of prosecco (sparkling wine).

VERKATERTER HAHN

7,80 €

In Butter geröstetes Breznbrot, reichlich belegt mit Putenschinken, Bergkäse, Radieserln,

Essiggurken, Mixsalat und Schnittlauch-Spiegelei ^{A,D1,2,5,G,K}

Slice of butter-roasted pretzel bread topped with turkey breast slices, mountain cheese, radishes, pickles, mixed salad and fried egg with chives

2 SPIEGELEIER ^{A,G} Two fried eggs

4,00 €

FIT IN DEN TAG MIT UNSEREN FRÜHSTÜCKS-GETRÄNKEN 0,2 l

je 4,90 €

Start the day the right way with our breakfast drinks

• KARL VALENTIN: Himbeere, Zitrone, Minze, spritziges Wasser ^{3,8} Raspberry, lemon, mint, sparkling water

• STEYRER HANS: Waldbeere, Zitrone, Honig, Buttermilch ^G Fruits of the forest, lemon, honey, buttermilk

• MONACO FRANZE: Limette, Ingwer, spritziges Wasser ^{3,8} Lime, ginger, sparkling water

Wechselnde Mittagsgerichte von 11 – 15 Uhr

Alternating assortment of lunch cuisine between 11:00 am and 3:00 pm

Der Goldene Hahn hat das Bayerische Umweltsiegel in Gold für das Oktoberfest 2017 verliehen bekommen.

MO Faschiertes vom Landhuhn auf Kartoffelpüree mit grünen Erbsen ^{A,D1,G,J}

Minced farmhouse chicken on a potato purée with green peas

DI Coq au Bière mit Wurzelgemüse und Kartoffelwürfeln ^{D1,D4,G,J}

Coq au bière with root vegetables and diced potatoes

MI Gefüllte Hähnchenbrust an Parisienne-Kartoffelgemüse mit grünem

Spargel und Basilikumpesto ^{A,D1,F,G,J}

Stuffed chicken breast served on Parisienne potatoes & vegetables with green asparagus and basil pesto

DO Spinatknödel in leichtem Pfifferlingsrahm ^{A,D1,G,J,K}

Spinach dumplings in a light chanterelle mushroom cream

FR Rosa gebratene Entenbrust mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse ^{D1,G,J}

Pink duck breast with rosemary potatoes and grilled vegetables

Wir beziehen den Großteil unserer Produkte aus der Region.
We source the majority of our products from the local region.

Zusatzstoffe: 1 Antioxidationsmittel, 2 Emulgatoren, 3 Farbstoff, 4 Geschmacksverstärker, 5 Konservierungsstoff, 6 Nitritpökelsalz, 7 Stabilisatoren, 8 Säuerungsmittel, 9 Süßungsmittel, 10 Verdickungsmittel, 11 geschwefelt, 12 chininhaltig, 13 koffeinhaltig. Allergene & unverträglichkeitsauslösende Stoffe: A Eier/Eiernerzeugnisse, B Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse, C Fisch/Fischerzeugnisse, D Glutenhaltiges Getreide (D1 Weizen, D2 Dinkel, D3 Roggen, D4 Gerste, D5 Hafer, D6 Khorasan-Weizen, D7 Emmer, D8 Einkorn, D9 Ur-Dinkel), E Krebstiere/Krebstiererzeugnisse, F Lupine/Lupinerzeugnisse, G Milch/Milcherzeugnisse, H Schalenfrüchte (H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Ceshewnüsse, H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queenslandnüsse), I Schwefeldioxid/Sulfite, J Sellerie/Sellerierzeugnisse, K Senf/Senferzeugnisse, L Sesam/Sesamerzeugnisse, M Soja/Sojaerzeugnisse, N Weichtiere/Weichtiererzeugnisse. Wir weisen darauf hin, dass durch die handwerkliche Produktion unserer Gerichte trotz größtmöglicher Sorgfalt geringe Spuren von anderen Stoffen als den ausgewiesenen in den Speisen vorhanden sein können. Wir übernehmen keine Haftung. Auf Nachfrage händigen wir Ihnen gerne ein Produktdatenblatt zu jedem Gericht aus. *Additives: 1 Antioxidant, 2 Emulsifiers, 3 Colourants, 4 Flavour enhancers, 5 Preservatives, 6 Nitrite curing salt, 7 Stabilisers, 8 Acidifiers, 9 Sweeteners, 10 Thickening agents, 11 sulphurated, 12 contains quinine, 13 contains caffeine. Substances or products causing allergies or intolerances: A Eggs and products thereof, B Peanuts and products thereof, C Fish and products thereof, D Cereals containing gluten, E Crustaceans and products thereof, F Lupin and products thereof, G Milk and products thereof, H Nuts, I Sulphur dioxide / sulphites, J Celery and products thereof, K Mustard and products thereof, L Sesame and products thereof, M Soya and products thereof, N Molluscs and products thereof. We would like to point out that, despite taking the utmost care, due to the handmade production of our dishes, they may contain small traces of substances other than the ones listed. We assume no liability. We can provide a product data sheet for each dish, on request.*

Wir bedanken uns bei unseren Partnern: Thanks to our partners

