

Frische Köstlichkeiten Vorweg oder als Hauptgang

Mariniertes Rindsfilet (Carpaccio)

mit gereiften Bergkäse Wilden Honig und Schwarzen Pfeffer

€ 16,90

Beef Tartar klassisch vom Black Angus Steak á la minute

ganz frisch zubereitet, fein garniert mit getoastetem Brot und Butter serviert

gr. € 21,90

kl. € 14,90

Kleiner bunter gemischter Salat

€ 4,50

Großer gemischter Salat der Saison

mit Sprossen, Ei und Croutons

€ 5,90

Steirersalat

gebackene Hühnerbrust auf bunten Rohkostsalaten, Blattsalatbouquet und Kernöl vom Bauern

gr. € 13,90

kl. € 10,90

Salat „Sommer Feeling“ (Glutenfrei)

in Cajun gebratene Garnelen und Hühnerbruststreifen auf buntem Blattsalat mit Himbeerdressing und Pinienkernen

€ 15,90

Wurstsalat

mit Schübling und Zwiebeln fein garniert

€ 7,50

Lumpensalat

mit Schübling, Bergkäse und Zwiebeln fein garniert

€ 8,90

Aus dem Suppentöpfchen

Kräftige Rinderbrühe mit Einlage

Fritatten, Leberspätzle oder Brätspätzle

€ 4,50

Cremige Fischsuppe

Südnorwegens beste Fischsuppe

serviert mit Muscheln und Shrimps

gr € 10,90

kl € 7,90

Vegetarische Highlights

„Vorarlberger Kässpätzle“

mit Röstzwiebeln, Kartoffel- und Feldsalat

€ 13,90

Rösti „Pfännile“ (Glutenfrei)

hausgemachtes Rösti mit Marktgemüse und Spiegelei

€ 12,90

Feines Quiche

mit Gemüse der Saison und Austernpilzen

auf Tomatenragout

€ 12,80

IST DAS LUSTIG

Die drei schönsten
Worte der Welt:

ESSEN IST FERTIG!

www.istdaslustig.de

All geliebte Hirschen Klassiker

Cordon Bleu klassisch

gefüllt mit Bergkäse und Schinken, dazu Pommes oder
Petersilienkartoffeln € 13,90

Schnitzel Wiener Art vom

Schwein € 12,90

Ländle-Kalb € 20,90

mit Pommes oder Petersilienkartoffeln

Bauern-Cordon Bleu

gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse
dazu servieren wir Bratkartoffeln € 15,50

Hirschen Toast

mit Kräuterbutter und Bergkäse überbackenes Schweinesteak auf
Toast, dazu gemischter Salat € 10,60
1

Teufels Toast

mit Chili und Bergkäse überbackenes Hühnersteak auf Toast, dazu
gemischter Salat € 10,90

Hirschen Spezial Grillspieß

Rinder-, Schweine- und Hühnerfilet, gebratener Speck,
Grillgemüse, BBQ-Sauce und Pommes € 19,30



Für Genießer

Rindsfilet Steak vom Irish Black Angus

150g	€	19,90
220g	€	29,90
300g	€	39,00

Auf Wunsch servieren wir das Steak für 4

1000g	€	145,00
-------	---	--------

Beilagen nach Wahl:

<i>Pommes</i>	<i>je</i>	€	2,50
<i>Kroketten</i>	<i>Tagliatelle</i>		
<i>Speckbohnen</i>	<i>Rösti</i>		
	<i>Marktgemüse</i>		

mit Pfefferrahmsauce oder Portweinsauce

Hirschen Cheesburger

*hausgemachtes Brot gefüllt mit Irish Black Angus Prime Beef
gebratenem Speck, Cheddarkäse, roten Zwiebeln
mit Pommes und Cole Slaw*

€ 13,10

Hühnerbrust gefüllt mit Spinat, Ricotta und Basilikum

mit Tagliatelle auf Portweinsauce

€ 16,90

Schweinefilet im Speckmantel

auf Pfefferrahmsauce, Gemüse und Kroketten

€ 17,90

Der Klassiker

Backhendl mit Kartoffelsalat

€ 14,90

Offene Weine

Weißweine

<i>Grüner Veltliner Weingut Artnert</i>	<i>1/8l €</i>	<i>3,40</i>
<i>Weißer Zweigelt Weingut Topf</i>	<i>1/8l €</i>	<i>3,90</i>
<i>Chardonnay Weingut Edlinger</i>	<i>1/8l €</i>	<i>3,90</i>
<i>Rosé Weingut Netzl</i>	<i>1/8l €</i>	<i>3,90</i>

Rotweine

<i>Heideboden Cuveé Weingut Münzenrieder</i>	<i>1/8l €</i>	<i>3,90</i>
<i>Zweigelt Weingut Gesellmann</i>	<i>1/8l €</i>	<i>3,40</i>
<i>Blaifränkisch Weingut Triebaumer</i>	<i>1/8l €</i>	<i>3,60</i>

Für Süßholzraspler

Duett von Toblerone- und Schokomousse

mit frischen Früchten der Saison € 8,90

All geliebter Kaiserschmarren

mit in Rum eingelegten Rosinen
dazu servieren wir Apfelmus und Zwetschgenröster € 8,90
(auf Wunsch auch ohne Rosinen oder ohne Rum)

Mohr im Hemd

mit Vanilleeis und Schlag € 5,70

Desservariation a la Hirschen

lassen Sie sich überraschen! € 11,90

EIN BISSCHEN WAS SÜßES
KANN VIEL BITTERES
VERSCHWINDEN LASSEN!

MIT MIR IST HEUTE
NICHT GUT KIRSCHEN ESSEN
-
ABER SCHOKOLADE
GEHT IMMER.

SCHOKOLADE LÖST ZWAR
KEINE PROBLEME,
ABER HAST DU SCHON
MAL PROBIERT MIT
VOLLEM MUND ZU WEINEN?

Für Eisliebhaber



Coup Dänemark

Vanilleeis mit Sahne, Mandelsplitter und Schokosauce € 6,40

Früchtetraum

Vanille- und Fruchteis mit frischen Früchten und Sahne garniert € 7,50

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne € 6,40

Koko-Loko

Vanille- und Kokoseis mit Rumkugeln und Sahne € 6,80

Walnussbecher

Schoko- und Walnusseis mit karamellisierten Nüssen und Sahne € 6,40

gerührter Eiskaffee mit Sahne € 6,80

Eiskaffee Klassisch mit Sahne € 5,20

Gemischtes Eis mit Sahne € 4,70

ohne Sahne € 4,20

1 Kugel Eis nach Wahl € 1,30

Portion Sahne extra € 0,50

Unsere Eissorten sind:

*Schoko, Vanille, Erdbeere, Kokos, Walnuss,
Zitronen- und Himbeersorbet*

Mittagskarte

Schnitzel Wiener Art mit Pommes oder Petersilkartoffeln

Schwein € 12,90

Ländle-Kalb € 20,90

Cordon Bleu klassisch

gefüllt mit Bergkäse und Schinken, dazu Pommes oder
Petersilkartoffeln

€ 13,90

„Vorarlberger Kässpätzle“

mit Röstzwiebeln, Kartoffel- und Feldsalat

€ 13,90

Quiche mit Gemüse u. Austernpilzen

auf Tomatenragout

€ 12,80

Schweinefilet im Speckmantel

auf Pfefferrahmsauce, Gemüse und Krokette

€ 17,90

Rindsfilet Steak vom Irish Black Angus

150g € 24,90

auf Pfefferrahmsauce, Gemüse und Krokette

220g € 34,90

Hirschen Toast

mit Kräuterbutter und Bergkäse überbackenes Schweinesteak auf
Toast, dazu gemischter Salat

€ 10,60

Teufels Toast

mit Chili und Bergkäse überbackenes Hühnersteak auf Toast, dazu
gemischter Salat

€ 10,90

Steirersalat

gebackene Hühnerbrust auf bunten Rohkostsalaten
Blattsalatbouquet und Kernöl vom Bauern

€ 13,90

Wurstsalat

mit Schübling und Zwiebeln fein garniert

€ 7,50

Lumpensalat

mit Schübling, Bergkäse und Zwiebeln fein garniert

€ 8,90

Kleine Karte

Mariniertes Rindsfilet (Carpaccio) <i>mit gereiften Bergkäse Wilden Honig und Schwarzen Pfeffer</i>	€	15,90
Kleiner bunter gemischter Salat	€	4,50
Kräftige Rinderbrühe mit Einlage <i>Fritatten, Leberspätzle oder Brätspätzle</i>	€	4,50
Klapptoast <i>mit Bergkäse und Schinken</i>	€	4,--
Schinken-Käsetoast <i>mit gemischtem Salat</i>	€	7,90
Wienerle <i>mit Senf, Kren und Gebäck</i>	€	3,90
Steirersalat <i>gebackene Hühnerbrust auf bunten Rohkostsalaten Blattsalatbouquet und Kernöl vom Bauern</i>	€	13,90
„Vorarlberger Kässpätzle <i>mit Röstzwiebeln, Kartoffel- und Feldsalat</i>	€	13,90
Wurstsalat <i>mit Schübling und Zwiebeln fein garniert</i>	€	7,50
Lumpensalat <i>mit Schübling, Bergkäse und Zwiebeln fein garniert</i>	€	8,90
Schnitzel Wiener Art mit Pommes		
	Schwein	€ 12,90

Empfehlungen des Küchenchefs

Ein Hauch von Meer!

*in Weißwein gedämpfte Miesmuscheln
mit Safran und Kräutern*

€ 12,90

Kalbsleber Rosa gebraten

*auf Calvados Soße mit Parmaschinken und Karamellisierten
Apfelscheiben an Specklinsen und Petersilienkartoffeln*

€ 22,50

See-Saibling von Nino's Ländle Fisch

*mit Champignons, Cerrytomaten, Kapern und Junglauch
dazu servieren wir Petersilienkartoffeln*

€ 28,90

Duett vom heimischen Hasen vom Floetzerhof

auf Pastinaken Püree mit Gemüse im Kartoffelnest

€ 34,90

Gegrillte Koteletts vom Iberico Schwein

mit Grillgemüse und Ofenkartoffeln

€ 17,90



Unsere Weinempfehlung für Sie

Johanniter weiß, trocken

Weingut Claus Gebele, Hohenems, Vorarlberg

€ 3,80

Rotburger, halbtrocken

Weingut Artner, St. Margarethen Burgenland

€ 3,80