

Frische Köstlichkeiten Vorweg oder als Hauptgang

Kleiner bunter gemischter Salat € 4,50

***Großer gemischter Salat der Saison
mit Sprossen, Ei und Croutons*** € 7,90

Steirersalat
*gebackene Hühnerbrust auf bunten Rohkostsalaten,
Blattsalatbouquet und Kernöl vom Bauern*

gr.	€	13,90
kl.	€	10,90

Hirschensalat
*bunter Blattsalat mit sautiertem Speck, Champignons
und Ei* € 11,90

Wurstsalat
mit Schübling und Zwiebeln fein garniert € 8,10

Lumpensalat
mit Schübling, Bergkäse und Zwiebeln fein garniert € 9,50

Aus dem Suppentöpfchen

Kräftige Rinderbrühe mit Einlage <i>Fritatten, Leberspätzle oder Brätspätzle</i>	€	4,50
Oma´s Gerstensuppe	€	5,20
Herbstliche Kürbiscremesuppe <i>mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen</i>	€	5,50

Vegetarische Highlights

„Vorarlberger Kässpätzle“ <i>mit Röstzwiebeln, Kartoffel- und Feldsalat</i>	€	13,90
Rösti „Pfännile“ (Glutenfrei) <i>hausgemachtes Rösti mit Marktgemüse und Spiegelei</i>	€	12,90
Risotto <i>mit frischen Steinpilzen und Parmesan vollendet</i>	€	14,90

IST DAS LUSTIG

Die drei schönsten
Worte der Welt:

ESSEN IST FERTIG!

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

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

Hirschen Spezial Grillspieß

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

Essen ist ein
Bedürfnis, Genießen
ist eine Kunst.

- F. La Rochefoucauld



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:

Kroketten

Speckbohnen

je € 2,50

Rösti

Marktgemüse

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

Schweinefilet im Speckmantel

auf Pfefferrahmsauce, Gemüse und Kroketten

€ 17,90

Offene Weine

Weißweine

<i>Grüner Veltliner Weingut Artner</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>Merlot Pantherra Weingut Nekham</i>	<i>1/8l €</i>	<i>3,90</i>

Für Süßholzraspler

Schokosouffle

mit Himbeersorbet € 7,90

Apfel-oder Topfenstrudel

mit Vanillesauce und Sahne € 5,50

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! € 13,90

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

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

Schlankmacher-Becher

Naturjoghurteis mit frischen Beeren mit Joghurt verfeinert € 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, Haselnuss, Naturjoghurt, 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

Schweinefilet im Speckmantel

auf Pfefferrahmsauce, Gemüse und Kroketten

€ 17,90

Rindsfilet Steak vom Irish Black Angus

150g € 24,90

auf Pfefferrahmsauce, Gemüse und Kroketten

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

€ 8,10

Lumpensalat

mit Schübling, Bergkäse und Zwiebeln fein garniert

€ 9,50

Kleine Karte

<i>Kleiner bunter gemischter Salat</i>	€	4,50
<i>Kräftige Rinderbrühe mit Einlage</i> <i>Fritatten, Leberspätzle oder Brätspätzle</i>	€	4,50
<i>Klapptoast</i> <i>mit Bergkäse und Schinken</i>	€	4,--
<i>Schinken-Käsetoast</i> <i>mit gemischtem Salat</i>	€	7,90
<i>Wienerle</i> <i>mit Senf, Kren und Gebäck</i>	€	3,90
<i>Steirersalat</i> <i>gebackene Hühnerbrust auf bunten Rohkostsalaten</i> <i>Blattsalatbouquet und Kernöl vom Bauern</i>	€	13,90
<i>„Vorarlberger Kässpätzle</i> <i>mit Röstzwiebeln, Kartoffel- und Feldsalat</i>	€	13,90
<i>Wurstsalat</i> <i>mit Schübling und Zwiebeln fein garniert</i>	€	8,10
<i>Lumpensalat</i> <i>mit Schübling, Bergkäse und Zwiebeln fein garniert</i>	€	9,50
<i>Schnitzel Wiener Art mit Pommes</i>		
	<i>vom Schwein</i>	€ 12,90
<i>Apfel-oder Topfenstrudel</i> <i>mit Vanillesauce und Sahne</i>	€	5,50

Empfehlungen des Küchenchefs

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

Bodenseeschätze Duett von Felchen und Egli nach Bregenzer Art

mit Champignons, Cerrytomaten, Kapern und Junglauch

dazu servieren wir Petersilienkartoffeln € 29,90

Rosa gebratenes Elchrückensteak 180g

an Wildjus mit Apfelrotkraut und Steinpilzrösti € 35,90

Zwiebelrostbraten vom Entrecote vom Irish Black Angus

mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln € 25,90

Kalbstafelspitz Sous Vide gegart

an Krensauce mit frischen Spinat und Bratkartoffeln € 26,90

Gebratenes Kalbsbries

auf Kräuterrisotto mit frischen Spinat und

Steinpilzen vollendet € 25,90

Ossobuco

im eigenem Ragout mit Polentatalern € 21,90

Unsere Weinempfehlung für Sie

.... fragen Sie nach unserer Weinkarte...

Riesling Antonius 2018

Weingut Dockner € 4,20

La Fuente 2016 (Spanien)

60% Carbernet Sauvignon & 40% Tempranillo € 4,30

Neu im Sortiment!! Most vom Möhl 0,5l

€ 3,50