

Frische Köstlichkeiten Vorweg oder als Hauptgang

Verschiedene Aufstriche

nach Empfehlung des Hauses mit frischen Gebäck € 3,90

Knoblauch Brot

mit hausgemachter Knoblauchbutter € 2,50

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

Hirschen Salat

bunter Blattsalat mit sautiertem Speck, Champignons

und Ei Gr. € 11,90

Kl. € 9,50

Wurstsalat

mit Schübling und Zwiebeln fein garniert € 8,50

Lumpensalat

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

**Sie haben eine Allergie? Kein Problem für uns,
gerne können Sie sich an unser geschultes Personal
wenden.**

Aus dem Suppentöpfchen

Kräftige Rinderbrühe mit Einlage <i>Fritatten, Leberspätzle oder Brätspätzle</i>	€	4,50
Oma´s Gerstensuppe	€	5,20
Kartoffel-Pastinakencreme Suppe <i>mit gebratenen Garnelen</i>	€	6,90

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

IST DAS LUSTIG

Die drei schönsten
Worte der Welt:

ESSEN IST FERTIG!

www.istdasilustig.de

All geliebte Hirschen Klassiker

Bauern Cordon Bleu gefüllt mit Speck, Zwiebeln
und Bergkäse dazu Bratkartoffeln und Salat € 17,50

Cordon Bleu klassisch
gefüllt mit Bergkäse und Schinken, dazu Pommes **oder**
Petersilienkartoffeln € 13,90

Schnitzel Wiener Art
mit Pommes **oder** Petersilienkartoffeln € 12,90

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

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



Für Genießer

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

Rindsfilet Steak vom Irish Black Angus

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

Beilagen nach Wahl:

Kroketten

Speckbohnen

je € 2,50

Rösti

Marktgemüse

mit Pfefferrahmsauce oder Portweinsauce

Duett von Filet Mignon Black Angus und Schweinefilet

an Portweinsoße mit Gemüse und Tagliatelle € 24,90

Zwiebelrostbraten vom Entrecote vom Irish Black Angus

mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln € 25,90

Gebratenes Zanderfilet

an Safransauce auf grünem Spargel mit Risotto € 24,50

Hirschen Cheesburger

hausgemachtes Brot gefüllt mit Irish Black Angus Prime Beef

gebratenem Speck, Cheddarkäse, roten Zwiebeln

mit Pommes und Cole Slaw € 13,90

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

Topfennockerl

mit Butterbrösel auf Apfelkaramell- Kompott € 7,50

Schokosoufflé

mit Himbeersorbet € 8,90

Apfel-oder Topfenstrudel

mit Vanillesauce und Sahne € 5,50

Geliebter Kaiserschmarren

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

Topfenpalatschinken

mit Vanilleeis und Schlag € 6,90

Dessertvariation 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 Kokosseis 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 <i>mit Pommes oder Petersilkartoffeln</i>	€	12,90
Cordon Bleu klassisch <i>gefüllt mit Bergkäse und Schinken, dazu Pommes oder Petersilkartoffeln</i>	€	13,90
„Vorarlberger Kässpätzle“ <i>mit Röstzwiebeln, Kartoffel- und Feldsalat</i>	€	13,90
Duett von Filet Mignon Black Angus und Schweinefilet <i>an Portweinsoße mit Gemüse und Tagliatelle</i>	€	24,90
Rindsfilet Steak vom Irish Black Angus	150g €	24,90
<i>auf Pfefferrahmsauce, Gemüse und Kroketten</i>	220g €	34,90
Hirschen Toast <i>mit Kräuterbutter und Bergkäse überbackenes Schweinesteak auf Toast, dazu gemischter Salat</i>	€	10,60
Teufels Toast <i>mit Chili und Bergkäse überbackenes Hühnersteak auf Toast, dazu gemischter Salat</i>	€	10,90
Steirersalat <i>gebackene Hühnerbrust auf bunten Rohkostsalaten Blattsalatbouquet und Kernöl vom Bauern</i>	€	13,90
Wurstsalat <i>mit Schübling und Zwiebeln fein garniert</i>	€	8,10
Lumpensalat <i>mit Schübling, Bergkäse und Zwiebeln fein garniert</i>	€	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</i> <i>mit Pommes</i>	€	12,90
<i>Apfel oder Topfenstrudel</i> <i>mit Vanillesauce und Sahne</i>	€	5,50

Empfehlungen des Küchenchefs

Parmesan Risotto

mit frischen, Spargel und Bärlauch € 11,50

Gebratene Riesen Garnelen

*im Safran Bärlauch Sud auf Tagliatelle
mit Granat Apfelkerne* € 22,90

Chateaubriand 250g Rindsfilet Black Angus

*an Morchelrahmsauce mit Tomatenkonfitüre
und Tagliatelle* € 29,50

Original Salzburger Nockerl € 8,90

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