

## **Wilde Zeit**



<b><i>Rosa gebratenes Wildhasenfilet</i></b> <i>auf herbstlichen Wildkräutersalat mit gebrannten Walnüssen und Rotwein Vinaigrette</i>	€	21,90
<b><i>Klare Steinpilz Consommé</i></b>	€	7,90
<b><i>Rosa gebratener Rehrücken mit Rotweinbirne</i></b> <i>auf Apfelselleriepüree mit Rosenkohl, Rotkraut und Steinpilzknödel</i>	€	39,90
<b><i>Steak-Trilogie vom Reh, Hirsch und Wildschwein</i></b> <b><i>mit Rotweinbirne</i></b> <i>auf Apfelrotkraut mit Steinpilzknödel</i>	€	29,90
<b><i>Feines Hirschragout</i></b> <i>an Apfelrotkraut mit Maroni und Butterspätzle</i>	€	23,90
<b><i>Rosa gebratenes Hirschrückensteak</i></b> <i>an Wachholderjus mit Apfelrotkraut, Rosenkohl Sesam Schupfnudeln</i>	€	29,90

### **Unsere Weinempfehlung:**

<b><i>Barbera d`Alba 2016-100% Barbera barrique</i></b>	€	5,90
<i>Intensive Noten von roten &amp; dunklen Früchten Mit süßen Gewürzen, am Gaumen toll balanciert Weingut Enzo Boglietti La Morra- Piemont, Italien</i>		

## **Frische Köstlichkeiten Vorweg oder als Hauptgang**

### **Verschiedene Aufstriche**

*nach Empfehlung des Hauses mit frischen Gebäck* € 3,90

### **Knoblauch Brot**

*mit hausgemachter Knoblauchbutter* € 2,90

**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

## **Aus dem Suppentöpfchen**

<b>Kräftige Rinderbrühe mit Einlage</b> <i>Fritatten, Leberspätzle oder Brätspätzle</i>	€	4,50
<b>Oma`s Gerstensuppe</b>	€	5,20
<b>Kürbiscremesuppe</b> <i>mit Sahnehaube und Kürbiskernöl</i>	€	5,90

## **Vegetarische Highlights**

<b>„Vorarlberger Kässpätzle“</b> <i>mit Röstzwiebeln, Kartoffel- und Feldsalat</i>	€	14,20
<b>Rösti „Pfännle“</b> (Glutenfrei) <i>hausgemachtes Rösti mit Marktgemüse und Spiegelei</i>	€	13,50
<b>Lustenauer Käseflade</b> <i>mit grünem Salat</i>	€	12,90

IST DAS LUSTIG

Die drei schönsten  
Worte der Welt:

**ESSEN IST FERTIG!**

[www.istdaslustig.de](http://www.istdaslustig.de)

## **All geliebte Hirschen Klassiker**

### **Cordon Bleu klassisch**

gefüllt mit Bergkäse und Schinken, dazu Pommes **oder**  
Petersilienkartoffeln € 14,90

### **Schnitzel Wiener Art**

mit Pommes **oder** Petersilienkartoffeln € 13,90

### **Hirschen Toast**

mit Kräuterbutter und Bergkäse überbackenes  
Schweinesteak auf Toast, dazu gemischter Salat € 11,90

### **Teufels Toast (mit hausgemachter Teufel Sauce)**

Bergkäse überbackenes Hühnersteak  
auf Toast, dazu gemischter Salat € 11,90

### **Hirschen Spezial Grillspieß**

Rinder-, Schweine- und Hühnerfilet, gebratener Speck,  
Grillgemüse(mit hausgemachtem Kräutersalz),  
BBQ-Sauce und Pommes € 23,90

## **Für Genießer**

### ***Carpaccio vom Black Angus Steak***

*fein garniert mit Parmesan und Wachteleier*

*mit getoastetem Brot serviert*

€ 17,50

### ***Rindsfilet Steak vom Irish Black Angus***

150g € 19,90

220g € 29,90

300g € 39,00

### **Beilagen nach Wahl:**

je € 3,50

*Kroketten*

*Rösti*

*Speckbohnen*

*Marktgemüse(mit hausgemachtem Kräutersalz)*

*mit Pfefferrahmsauce oder Portweinsauce*

### ***Schweinefilet im Speckmantel***

*an Portweinsoße mit Gemüse und Tagliatelle*

€ 18,90

### ***Zwiebelrostbraten vom Entrecote vom Irish Black Angus***

*mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln*

€ 26,90

### ***Gebratenes Zanderfilet***

*mit Champions, Cherrytomaten, Kapern und Junglauch*

*dazu servieren wir Petersilienkartoffeln*

€ 26,90

### ***Hirschen Cheesburger***

*hausgemachtes Brot gefüllt mit Irish Black Angus Prime Beef*

*gebratenem Speck, Cheddarkäse, roten Zwiebeln*

*mit Pommes und Cole Slaw*

€ 14,90

## **Aperitifs**

Prosecco DOC, Veneto	0,1l	€4,10
Prosecco Orange oder Holunder	0,1l	€4,10
Vermouth Bianco „fassgereift“, Cueno- Italien		€4,30
Aperol Spritz		€5,70
Hausgemachter Hugo ( auch ohne Alkohol möglich)		€5,30

## **Wein aus Österreich**

Gespritzter Weiß oder Rot, süß oder sauer	0,25l	€3,30
---	-------	-------

## **Offene Weine**

### **Weißweine**

Grüner Veltliner Weingut Gschweicher ( <b>Hausmarke</b> )	1/8	€4,40
Weißer Zweigelt Weingut Topf	1/8	€4,10
Chardonnay Weingut Artner	1/8	€4,60
Rose Weingut Netzl	1/8	€3,90

### **Rotweine**

Blauer Zweigelt Weingut Lunzer ( <b>Hausmarke</b> )	1/8	€4,40
Heideboden Cuvee Weingut Münzenrieder	1/8	€3,60
Merlot Pantherra Weingut Nekham	1/8	€4,10

### **Most vom Möhl**

	0,5l	€3,50
	0,3l	€2,90

**Fragen Sie nach unserer Weinkarte für 0,7l Flaschen**

## **Biere aus der Brauerei Mohren aus Dornbirn**

Mohrenbräu Spezial, hell	0,5l	€3,90
Mohrenbräu Spezial, hell	0,3l	€3,30
Mohrenbräu Radler, süß oder sauer	0,5l	€3,90
Mohrenbräu Radler, süß oder sauer	0,3l	€3,30
Mohrenbräu Kellerbier, Naturtrüb	0,5l	€4,10
Mohrenbräu Kellerbier Naturtrüb	0,3l	€3,40
Weihenstephan Weizen	0,5l	€4,10
Weihenstephan Weizen	0,3l	€3,40
Weihenstephan Weizen alkoholfrei aus der Flasche	0,5l	€3,90
Warsteiner alkoholfrei aus der Flasche	0,5l	€3,90

## **Erfrischendes aus der Region ohne Promille**

### **Limonade VO ÜS:**

Cola, Zitrone naturtrüb, Orangelimo, Cola ohne Zucker	0,33	€3,--
Zirbe-Zitrone, Kräuter-Brennnessel oder Schiwasser	0,33	€3,--
Cola Mix	0,5l	€3,70
	0,33l	€3,--
Soda Zitrone	0,5l	€2,90
	0,3l	€2,30
Tafelwasser VO ÜS Prickelnd oder Still	0,33	€2,90
Römerquelle Mineral Prickelnd oder Still	0,7l	€5,70
Säfte Gespritzt	0,5l	€3,70
Apfel-, Orangen-, Mango oder Johannisbeere	0,3l	€3,--
Säfte pur	0,5l	€3,80
Apfel-, Orangen-, Mango oder Johannisbeere	0,3l	€3,10
Eistee Zitrone	0,5l	€3,70
	0,3l	€3,--
Red Bull aus der Dose	0,25	€4,40
Glas Wasser (Service Beitrag)	0,5l	€0,50