

## **Empfehlung des Küchenchefs**

**Filet vom Wasserbüffel 180g** € 29,90

*Mit Grillgemüse, Portweinsauce und Tagliatelle*

**Rib Eye Steak vom Wasserbüffel 220g** € 28,90

*Mit Grillgemüse, Pfefferrahmsauce und Kroketten*

**Züricher Kalbsrahmgeschnetzeltes** € 22,90

*Mit Rösti*

**Wienerschnitzel vom Kalb** € 21,90

*mit Pommes oder Petersilienkartoffeln*

**Rosa gebratene Entenbrust** € 26,90

*an Orangen-Rotweinsauce, Apfelrotkraut  
und Kartoffelroulade*

### **Unsere Weinempfehlung:**

**Barbera d`Alba 2016-100% Barbera barrique** € 5,90

*Intensive Noten von roten & dunklen Früchten*

*Mit süßen Gewürzen, am Gaumen toll balanciert*

*Weingut Enzo Boglietti*

*La Morra- Piemont, Italien*

## **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>Kürbis Ingwer Cremesuppe</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
<b>Vegi Burger mit Pommes</b> <i>Hausgemachtes Brot mit Pilzpetit Cheddarkäse und Karamellisierte Zwiebeln</i>	€	13,90

ISTDAS 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 € 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**

**Beef Tartar klassisch vom Black Angus Steak** Gr. € 21,90  
Frisch zubereitet, fein garniert mit Kl. € 16,90  
mit getoastetem Brot und Butter serviert

### **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**

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

## **Offene Weine**

### **Weißweine**

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

### **Rotweine**

Blauer Zweigelt Weingut Lunzer (Hausmarke)	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