

## Empfehlung des Küchenchefs

### Vorspeisen:

*Hausgemachter Bärlauch Aufstrich* € 4,50

*Bärlauch Creme Suppe* € 6,50

### Hauptspeisen:

*Bärlauch Quiche mit feinem Salatbouquet* € 12,50

*Bärlauch Risotto mit frischem Parmesan* € 13,50

*Maishähnchen Suprême* € 22,90  
*gefüllt mit Frischkäse dazu ein Bärlauch Risotto*

*180g Rinderfilet mit Bärlauch Kruste* € 34,90  
*auf Morcheljus an Weißem und Grünem Spargel  
mit Bärlauch Spätzle*

*Schweinefilet im Bärlauch Speckmantel* € 24,90  
*auf Cognacsauce mit Frühlingsgemüse und Tagliatelle*

### Unsere Weinempfehlung:

#### **Weißwein:**

**Roter Veltliner** € 5,40

Lössterrassen 2021  
Weingut Familie Reinberger  
Grafenwörth, Niederösterreich

#### **Rotwein:**

**Pinot Noir 2018** € 5,60

Weingut Pittnauer  
Gols, Neusiedlersee, Burgenland  
Anrode- Navarra, Spanien

## **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. € 14,20

kl. € 11,20

### **Hirschen Salat**

*bunter Blattsalat mit sautiertem Speck, Champignons*

*und Ei* Gr. € 12,30

Kl. € 9,90

### **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>Gulaschsuppe mit Brot</b>	€	5,20
<b>Hühner Kokossuppe mit Zitronengrass</b>	€	7,90

## **Vegetarische Highlights**

<b>„Vorarlberger Kässpätzle“</b> <i>mit Röstzwiebeln, Kartoffel- und Feldsalat</i>	€	14,90
<b>Rösti „Pfännile“</b> (Glutenfrei) <i>hausgemachtes Rösti mit Marktgemüse und Spiegelei</i>	€	13,80
<b>Lustenauer Käseflade</b> <i>mit grünem Salat</i>	€	13,40
<b>Vegi Burger mit Pommes</b> <i>Hausgemachtes Brot mit Pilzpetit Cheddarkäse und Karamellisierte Zwiebeln</i>	€	14,20

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* € 15,60

### ***Schnitzel Wiener Art***

*mit Pommes oder Petersilienkartoffeln* € 14,60

### ***Hirschen Toast***

*mit Kräuterbutter und Bergkäse überbackenes Schweinesteak auf Toast, dazu gemischter Salat* € 12,40

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

*Bergkäse überbackenes Hühnersteak auf Toast, dazu gemischter Salat* € 12,40

### ***Hirschen Spezial Grillspieß***

*Rinder-, Schweine- und Hühnerfilet, gebratener Speck, Grillgemüse(mit hausgemachtem Kräutersalz), BBQ-Sauce und Pommes* € 25,90



## **Für Genießer**

**Beef Tartar klassisch vom Black Angus Steak** Gr. € 23,90  
Frisch zubereitet, fein garniert mit Kl. € 18,30  
mit getoastetem Brot und Butter serviert

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

150g € 20,90  
220g € 30,90  
300g € 41,00

### **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 € 19,60

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

mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln € 27,60

### **Gebratenes Zanderfilet**

mit Champions, Cherrytomaten, Kapern und Junglauch  
dazu servieren wir Petersilienkartoffeln € 26,90

### **Hirschen Cheeseburger**

hausgemachtes Brot gefüllt mit Irish Black Angus Prime Beef  
gebratenem Speck, Cheddarkäse, roten Zwiebeln  
mit Pommes und Cole Slaw € 15,20

## Aperitifs

Prosecco DOC, Veneto	0,1l	€4,30
Prosecco Orange oder Holunder	0,1l	€4,30
Vermouth Bianco „fassgereift“, Cueno- Italien		€4,50
Aperol Spritz		€5,80
Hausgemachter Hugo ( auch ohne Alkohol möglich)		€5,60

## Wein aus Österreich

Gespitzter Weiß oder Rot, süß oder sauer	0,25l	€3,40
--	-------	-------

## Offene Weine

### Weißweine

Grüner Veltliner Weingut Gschweicher ( Hausmarke)	1/8	€4,70
Weißer Zweigelt Weingut Topf	1/8	€5,30
Chardonnay Weingut Edlinger	1/8	€4,90
Rose Weingut Netzel	1/8	€4,10

### Rotweine

Blauer Zweigelt Weingut Lunzer (Hausmarke)	1/8	€4,70
Heideboden Cuvee Weingut Münzenrieder	1/8	€4,10
Merlot Panthera Weingut Nekham	1/8	€4,30

### Most vom Möhl

	0,5l	€3,70
	0,3l	€3,10

Fragen Sie nach unserer Weinkarte für 0,7l Flaschen

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

Mohrenbräu Spezial, hell	0,5l	€4,10
Mohrenbräu Spezial, hell	0,3l	€3,40
Mohrenbräu Radler, süß oder sauer	0,5l	€4,10
Mohrenbräu Radler, süß oder sauer	0,3l	€3,40
Mohrenbräu Kellerbier, Naturtrüb	0,5l	€4,30
Mohrenbräu Kellerbier Naturtrüb	0,3l	€3,50
Weihenstephan Weizen	0,5l	€4,30
Weihenstephan Weizen	0,3l	€3,50
Weihenstephan Weizen alkoholfrei aus der Flasche	0,5l	€4,10
Warsteiner alkoholfrei aus der Flasche	0,5l	€4,10

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

### **Limonade VO ÜS:**

Cola, Zitrone naturtrüb, Orangelimo, Cola ohne Zucker	0,33	€3,10
Zirbe-Zitrone, Kräuter-Brennnessel oder Schiwasser	0,33	€3,10
Cola Mix	0,5l	€3,80
	0,33l	€3,10
Soda Zitrone	0,5l	€3,--
	0,3l	€2,40
Tafelwasser VO ÜS Prickelnd oder Still	0,33	€3,10
Römerquelle Mineral Prickelnd oder Still	0,7l	€5,80
Säfte Gespritzt	0,5l	€3,90
Apfel-, Orangen-, Mango oder Johannisbeere	0,3l	€3,20
Säfte pur	0,5l	€4,--
Apfel-, Orangen-, Mango oder Johannisbeere	0,3l	€3,30
Eistee Zitrone oder Pfirsich	0,5l	€3,90
	0,3l	€3,20
Red Bull aus der Dose	0,25	€4,60
Glas Wasser (Service Beitrag)	0,5l	€0,70