

Empfehlung des Küchenchefs

| | | |
|--|---|--------------|
| Curry- Hühner Kokossuppe <i>Mit Lemongras</i> | € | 7,90 |
| Salat Summer Feeling <i>Cajun gebratene Garnelen und Hühnerfilet Auf knackigem Blattsalat, Rotwein-Balsam Dressing</i> | € | 17,90 |
| Kalbstafelspitz <i>auf Blattspinat mit Semmelkren und Bratkartoffeln</i> | € | 22,90 |
| Bauern Cordon Bleu <i>(Gefüllt mit Bergkäse, Zwiebeln, Speck) mit Bratkartoffeln</i> | € | 17,90 |
| Tomahawk im Ganzen für 2 Personen (1200 g) <i>mit Grillgemüse, Kroketten und Pommes Pfefferrahmsauce und Verschieden Dips</i> | € | 86,00 |

Unsere Weinempfehlung:

Weißwein:

Neuburger 2021

€ **4,70**

Weingut: Gebetsberger

Spitz a.d. Donau, Wachau, Niederösterreich

Rotwein:

Cabernet Sauvignon Selection 2018

€ **5,60**

Weingut Scheibelhofer

Andau, Neusiedlersee, Burgenland

Frische Köstlichkeiten Vorweg oder als Hauptgang

Verschiedene Aufstriche

nach Empfehlung des Hauses mit frischen Gebäck € 4,50

Knoblauch Brot

mit hausgemachter Knoblauchbutter € 3,50

Kleiner bunter gemischter Salat € 5,20

Großer gemischter Salat der Saison

mit Sprossen, Ei und Croutons € 9,10

Steirersalat

gebackene Hühnerbrust auf bunten Rohkostsalaten,

Blattsalatbouquet und Kernöl vom Bauern gr. € 15,60

kl. € 12,60

Hirschen Salat

bunter Blattsalat mit sautiertem Speck, Champignons

und Ei gr. € 12,80

kl. € 10,40

Wurstsalat

mit Schübling und Zwiebeln fein garniert € 9,50

Lumpensalat

mit Schübling, Bergkäse und Zwiebeln fein garniert € 10,90

Aus dem Suppentöpfchen

| | | |
|--|---|------|
| Kräftige Rinderbrühe mit Einlage <i>Fritatten, Leberspätzle oder Brätspätzle</i> | € | 4,90 |
| Gulaschsuppe mit Brot | € | 6,20 |

Vegetarische Highlights

| | | |
|--|---|-------|
| „Vorarlberger Kässpätzle“ <i>mit Röstzwiebeln, Kartoffel- und Feldsalat</i> | € | 15,90 |
| Rösti „Pfännile“ (Glutenfrei) <i>hausgemachtes Rösti mit Marktgemüse und Spiegelei</i> | € | 14,80 |
| Lustenauer Käseflade <i>mit grünem Salat</i> | € | 14,90 |
| Vegetarischer Burger <i>Mit Pommes</i> | € | 14,20 |

IST DAS LUSTIG

Die drei schönsten
Worte der Welt:

ESSEN IST FERTIG!

www.istdaslustig.de

All geliebte Hirschen Klassiker

Cordon Bleu klassisch

gefüllt mit Bergkäse und Schinken, dazu Pommes oder Petersilienkartoffeln € 16,30

Schnitzel Wiener Art

mit Pommes oder Petersilienkartoffeln € 15,30

Hirschen Toast

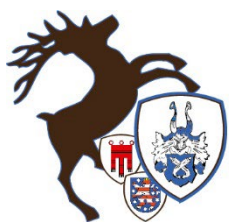
mit Kräuterbutter und Bergkäse überbackenes Schweinesteak auf Toast, dazu gemischter Salat € 14,40

Teufels Toast (mit hausgemachter Teufel Sauce)

Bergkäse überbackenes Hühnersteak auf Toast, dazu gemischter Salat € 15,50

Hirschen Spezial Grillspieß

Rinder-, Schweine- und Hühnerfilet, gebratener Speck, Grillgemüse(mit hausgemachtem Kräutersalz), BBQ-Sauce und Pommes € 26,90



Landgasthof Hirschen
Hohenems

Für Genießer

Rindsfilet Steak vom Irish Black Angus

| | | |
|------|---|-------|
| 150g | € | 25,90 |
| 220g | € | 35,90 |
| 300g | € | 45,00 |

Beilagen nach Wahl:

Kroketten

je € 4,50

Rösti

Speckbohnen

Marktgemüse(mit hausgemachtem Kräutersalz)

mit Pfefferrahmsauce oder Portweinsauce je € 1,50

Schweinefilet im Speckmantel

an Portweinsoße mit Gemüse und Tagliatelle € 22,60

Zwiebelrostbraten vom Entrecote vom Irish Black Angus

mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln € 28,60

Ländle Saiblings Filet (Nino`s Ländlefisch)

mit Champions, Cherrytomaten, Kapern und Junglauch

dazu servieren wir Petersilienkartoffeln € 27,90

Hirschen Cheeseburger

hausgemachtes Brot gefüllt mit Irish Black Angus Prime Beef

gebratenem Speck, Cheddarkäse, roten Zwiebeln

mit Pommes und Cole Slaw € 16,80l

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

| | | |
|--|------|-------|
| Mohren Spezial, hell | 0,5l | €4,10 |
| Mohren Spezial, hell | 0,3l | €3,40 |
| Mohren Radler, süß oder sauer | 0,5l | €4,10 |
| Mohren Radler, süß oder sauer | 0,3l | €3,40 |
| Mohren Kellerbier, Naturtrüb | 0,5l | €4,30 |
| Mohren Kellerbier Naturtrüb | 0,3l | €3,50 |
| Mohren Weizen | 0,5l | €4,30 |
| Mohren 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:

| | | |
|--|-------|-------|
| Coca Cola, Zitrone naturtrüb, Orangelimo, Cola Cola Zero | 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 |