



Willkommen im Hirschen Schwarzenberg



Seit 1755 ist der Hirschen ein Sehnsuchtsort für Menschen, die die schönen Dinge lieben. Zu diesen zählen wir nicht nur die klassischen Künste und Kunsthandwerke, sondern vor allem auch die Kulinarik. Bei Essen & Trinken fühlen wir uns besonders wohl. Es sind diese Momente, in denen wir all unsere Sinne verwenden um zu genießen.

ABENDMENÜ

CHEF'S CHOICE

Um unserer Vorstellung eines verantwortungsvollen Umgangs mit wertvollen Lebensmitteln gerecht zu werden, kochen wir ein Menü aus dem Besten was Region und Jahreszeit hergeben. Weil wir das ernst meinen und viele Dinge nicht in großen Mengen verfügbar sind, bitten wir Sie um Ihr Vertrauen.

Unser CHEF'S CHOICE Menü enthält täglich wechselnde Zutaten. Wir nehmen dabei gerne Rücksicht auf individuelle Vorlieben oder Allergien. Ansonsten: lassen Sie sich von der Vielfalt unserer Region überraschen.

CHEF'S CHOICE IN 4 GÄNGEN

18:00 bis 20:30

59,00

CHEF'S CHOICE IN 6 GÄNGEN

18:00 bis 20:00

79,00

Küchenchef: Jonathan Burger

Eat well. Drink well.

Peter Fetz & das Hirschen-Team

AUSZUG UNSERER PRODUZENTEN

Käse, Butter Milchwaren

Käseladen Hedi Berchtold, Schwarzenberg

Kalbfleisch

Fechtig, Riefensberg

Geflügel, Schwein

Bernd Hörfarer, Wolfurt

Fische

Nino Mayern, Fraxern

Obst & Gemüse

Vetterhof, Lustenau

Eier

Bechter, Lingenau

GEDECK

Sie haben die Qual der Wahl.

Nur Abends & Sonntag Mittag.

Amuse Bouche - wird standardmäßig verrechnet	
Baguette aus Graubündner Weizen mit Schwarzenberger Rohmilchbutter	2,50
Käsknöpfe-Gedeck - Alternative	
Miniportion Käsknöpfe und ein Birnenschnaps	8,50

À LA CARTE

Wirtsbauskarte

ENTRÉES

Rohmilch Wälderkäse Vetterhof Tomaten Käferbohnen Hanf	14,50
Gebeizte Fraxner Lachsforelle Blumenkohl Verjus Sauerteigbrot	18,00

SUPPEN

Rinderconsommé Markknödel Schnittlauch	7,50
--	------

HAUPTGERICHTE

Tagesfisch Zitronen Risoni Zucchini	28,50
Spinatknödel Bergkäse Braune Butter Vetterhof Tomaten	24,50
als warme Vorspeise	19,50
Käsknöpfe Röstzwiebeln Blattsalat	15,20
Wiener Schnitzel Kalb Petersilienkartoffeln Salat	23,50
Geschmorte Hasenkeule Schupfnudeln Kürbis Rosmarinjus	30,00
Rindsfilet „Stroganoff“ Reis Gegrillte Mini Paprika Senftatare	34,00

DESSERTS

Zwetschkenknödel Haselnuss	13,50
ca. 20 Minuten Wartezeit	
Guanaja 70 % Schokolade Sauerkirsche Karamell	12,50
Hausgemachte Sorbets mit Kartoffelvodka vom Vetterhof	7,90
Schwarzenberger Käseauswahl	12,80

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Steuern.

