

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 und Trinken fühlen wir uns besonders wohl. Es sind diese Momente, in denen wir all unsere Sinne verwenden um zu genießen.

*Eat well. Drink well.*

Peter Fetz & das Hirschen-Team

## ABENDMENÜ

---

# CHEF'S CHOICE

### 4 Gänge

18.00 bis 20.30 Uhr

59,00

### + 3 Gläser

*kann funky sein*

24,00

### 6 Gänge

18.00 bis 20.00 Uhr

79,00

### + 5 Gläser

*kann funky sein*

40,00

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.

—

Küchenchef: Jonathan Burger

Pâtisserie: Raphaela Wirrer

Sommelier: Miklos Birgenstock

## AUSZUG UNSERER PRODUZENTEN

---

### Käse, Butter, Milchwaren

Käsladen Hedi Berchtold

Schwarzenberg

### Kalbfleisch

Fechtig

Riefensberg

### Geflügel, Schwein

Bernd Hörfarter,

Wolfurt

### Fische

Nino Mayer

Frastanz

### 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

Käsknöpfle-Gedeck » Alternative «

Miniportion Käsknöpfle und ein Birnenschnaps 8,50

## À LA CARTE

*Wirtsbauskarte*

---

### ENTRÉES

Gebackenes Rohmilch-Wälderkäse | Sauce Tartare | Zwiebelconfit | Eigelb 14,50

Flötzerhof Entenlebercreme | Pastinake | Focaccia | fermentierte Preiselbeeren 16,50

Blattsalat | Egger Wachtelei | Leinsamen | Rote Beete 10,50

+ 3 Ländle Schnecken in Kräuterbutter 16,50

+ 6 Ländle Schnecken in Kräuterbutter 20,50

### SUPPEN

Rinderconsommé | Milzschnitten | Schnittlauch 7,50

Rinderconsommé | Kräuterflädle | Schnittlauch 7,10

750 Jahre Schwarzenberg Jubiläumssuppe | Riebel | Topfenockerl | eingelegtes Gemüse 6,90

### HAUPTGERICHTE

Tagesfisch | Szegedinerkraut | Petersilienwurzel | Forellenkaviar 28,50

Linsen | Piroshki-Teigtaschen | Kräuter 24,50

als warme Vorspeise 19,50

In Pergamentpapier gebackenes Vetterhof Gemüse | Sauerrahm | Magic Dust 23,50

Käsknöpfle | Röstzwiebeln | Kartoffel-Blattsalat 15,20

Wiener Schnitzel | Kalb | Petersilienkartoffeln | Blattsalat 23,50

Flötzerhof Ente | Speck | Rahmwirsing | Kirschlack 29,00

Egger Biolamm | Portobellopilz | Dörrfrüchte | fermentierter Bärlauch 33,00

### DESSERTS

Powidltascherl | Topfeneis | Mandeln 12,50

Karottenkuchen | Honig | Mascarpone | Birne 13,50

Hausgemachtes Sorbet mit Kartoffelvodka vom Vetterhof 7,90

Schwarzenberger Käseauswahl 12,80

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Steuern.

*Um Verschwendung vorzubeugen, sind unsere Speisen so portioniert, dass sie auch aufgegessen werden können.*

*Sollten Sie noch hungrig sein, zögern Sie bitte nicht nach Beilagen-Supplement zu fragen.*



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 und Trinken fühlen wir uns besonders wohl. Es sind diese Momente, in denen wir all unsere Sinne verwenden um zu genießen.

*Eat well. Drink well.*

Peter Fetz & das Hirschen-Team

## TAGESEMPFEHLUNGEN

---

Kräutersalat   Ländle Kräuterschnecken   Sherrydressing	15,00
Wiener Kalbsbutterschnitzel   Pilze   Kartoffelstampf   Pfefferjus	27,00
Egger Bio Lamm   gefüllter Portobellopilz   fermentierter Bärlauch   Dörrfrüchte   Kardamomjus	32,00

---

Küchenchef: Jonathan Burger  
Pâtisserie: Raphaela Wirrer  
Restaurantleiter: Miklos Birgenstock

## AUSZUG UNSERER PRODUZENTEN

---

Käse, Butter, Milchwaren  
Käsladen Hedi Berchtold  
Schwarzenberg

Kalbfleisch  
Fechtig  
Riefensberg

Geflügel, Schwein  
Bernd Hörfarer,  
Wolfurt

Fische  
Nino Mayern  
Frastanz

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
Käsknöpfle-Gedeck » Alternative «	
Miniportion Käsknöpfle und ein Birnenschnaps	8,50

## À LA CARTE

*Wirtsbauskarte*

### ENTRÉES

Gebackenes Wälderkäse   Sauce Tartare   Zwiebelconfit   Eigelb	14,50
Flötzerhof Entenlebercreme   Pastinake   Focaccia   fermentierte Preiselbeeren	16,50
Blattsalat   Petersilienwurzel   Leinsamen   Birne	10,50

### SUPPEN

Rinderconsommé   Milzschnitten   Schnittlauch	7,50
Rinderconsommé   Kräuterflädle   Schnittlauch	7,10
<i>750 Jahre Schwarzenberg Jubiläumssuppe</i>   Riebel   Topfenockerl   eingelegtes Gemüse	6,90

### HAUPTGERICHTE

Tagesfisch   Szegedinerkraut   Petersilienwurzel   Forellenkaviar	28,50
Linsen   Piroshki-Teigtaschen   Kräuter	24,50
als warme Vorspeise	19,50
In Pergamentpapier gebackenes Vetterhof Gemüse   Sauerrahm   Magic Dust	23,50
Käsknöpfle   Röstzwiebeln   Kartoffel-Blattsalat	15,20
Wiener Schnitzel   Kalb   Petersilienkartoffeln   Blattsalat	23,50
Duroc Schwein   Zwiebel <sup>+</sup>   gebackene Polenta   Thymian	28,00
Egger Biolamm   Portobellopilz   Dörrfrüchte   fermentierter Bärlauch	33,00

### DESSERTS

Powidltascherl   Topfeneis   Mandeln	12,50
40% Jivara Schokolade   Maroni   Kaffee	13,50
Hausgemachtes Sorbet mit Kartoffelvodka vom Vetterhof	7,90
Schwarzenberger Käseauswahl	12,80

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Steuern.

*Um Verschwendung vorzubeugen, sind unsere Speisen so portioniert, dass sie auch aufgegessen werden können.*

*Sollten Sie noch hungrig sein, zögern Sie bitte nicht nach Beilagen-Supplement zu fragen.*

