

Unsere Vision ist eine nachhaltige, in der Region verankerte aber mit Weitsicht betriebene Gastronomie. Die Summe unserer Bestrebungen für freudvolle Momente werden wir ab Sommer 2021 als *kuratierte Kulinarik* im Hirschen erlebbar machen. Freuen Sie sich auf ausgesuchte & durchdachte Speisen und Getränke, denen Sie vertrauen können.

Daytime Bistro

Von 14:00 -17:00 Uhr servieren wir Snacks & Patisserie von Raphaela Wirrer. Auch hier sind wir natürlich darauf bedacht, Region und Sehnsüchte gut kombiniert abzudecken.

Genießen Sie Ihre Zeit im Hirschen.

Eat well. Drink well.

Peter Fetz & das Hirschen-Team

AUSZUG UNSERER PRODUZENTEN

Käse, Butter, Milchwaren
Käsladen Hedi Berchtold
Schwarzenberg

Kalbfleisch, Eier
Josef Bechter
Lingenau

Geflügel, Schwein
Bernd Hörfarer
Wolfurt

Fische
Nino Mayer
Frastanz

Gemüse
Vetterhof
Lustenau

Obst
Frucht-
Express
Frastanz

THE AFICIONADOS



**PRETTY
HÖTELS**
since 2018



SNACKS & PATISSERIE

täglich von 14:00 bis 17:00

Geflügelconsommé Frittaten Schnittlauch	8
Blattsalat Tomaten Sonnenblumenkerne + Wälderkäse	13
+ Frastanzer Räucherfisch	15
Tomatenceviche Chiasamen Koriander	13
Dicke Fritten Zitronensalz Trüffelmayo	11
+ pulled beef = Dirty Fries	16
Käsekrainer vom Schwarzenberger Hochlandrind Brot Senf Pickles	9
Kuchen Törtchen Tartelettes nach Tagesangebot	5,8
Wiener Eiskaffee	9
Berry Sundae	10
Chocolate Cookie Sundae	10
Kugel Eis	2,5

Aperitifempfehlungen

Glas Schödl Pet Nat	8,20
Glas Champagner, Conversation Brut, Blanc de Blancs, J.L Vergnon	13,00
Hausgemachter Eistee	5,80
Vreimuth Tonic	11,30
Hausgemachter Wermut, alkoholfrei	8,50
Grape Nojito, alkoholfrei	7,90
Bregenzerwälder Negroni	11,50

Weinempfehlungen

2018 Grüner Veltliner, Kammern – Hirsch, Kamptal	41 / 6,80
2019/20 Riesling – Beurer, Württemberg	35 / 5,80
2020 Sauvignon Blanc, Vulkanland - Krispel, Vulkanland	36 / 6,00
2020 Rosé, Blaufränkisch – Strehn, Mittelburgenland	33 / 5,50
2019 Blauer Zweigelt, Heideboden – Gsellmann, Neusiedlersee	31 / 5,20
2017/18 Pinot Noir – Auer, Thermenregion	33 / 5,50
2017 Gschpano (BF, ZW, ME) – Heinrich, Neusiedlersee	39 / 6,50
2018 Primitivo di Manduria, Taló – Cantine San Marzano	38 / 6,40