

Unsere Vision ist eine nachhaltige, in der Region
verankerte aber mit Weitsicht betriebene Gastronomie.
Die Summe unserer Bestrebungen für freudvolle
Momente machen wir
im Hirschen als *kuratierte Kulinarik* erlebbar.

Freuen Sie sich auf ausgesuchte & durchdachte
Speisen und Getränke, denen Sie vertrauen können.

Bistro

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 Hörfarter
Wolfurt

Fische
Nino Mayer
Frastanz

Gemüse
Vetterhof
Lustenau

Obst
Frucht-
Express
Frastanz

MONTAG

SPEISEN

Montag von 18 bis 20.30 Uhr

Eingelegte Lachsforelle von der Manufaktur Hink Wien • Zitrone • Sauerteigbrot	10
Schwarzenberger Bergkäse • Chutney • Brot	10
Feldsalat • Croutons • Haselnüsse	11
Kartoffelgulasch • Sauerrahm • Tabasco	13
+ add on: Wienerle	+3
Flötzerhof Salsiccia • Röstzwiebeln • Kartoffelpüree	15
Fried Chicken • Chili Mayo • Salatherzen	16
Pilzrisotto • Rucola • Parmesan	15
Cheese-Sandwich • Essiggurken • Jalapeno-Mayo	12
Cheesecake • Früchte • Crumble	8
Brownie • Schokolade • Nüsse	8
- mit Vanilleeis	+2

*Wenn Sie Ihr Zimmer inkl. der kuratierten Kulinarik gebucht haben, sind am Ruhetag 2 Getränke (Glas Wein, Bier, alkoholfreie Getränke) pro Person inkludiert.