

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.

Kuratierte Kulinarik

Am Abend wählen Sie aus unserer täglich wechselnden Karte – so wenig oder viel Sie möchten. Soulfood und Fine Dining mit den besten Produkten der Region.

Das heißt wenn Sie Ihr Zimmer inkl. der *kuratierten Kulinarik* buchen, entscheiden Sie am Abend selbst wie viele Gänge Sie essen. Das können am einen Tag 2 sein und am anderen 6 – ganz wonach Ihnen gerade ist.

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

SONNTAG, 31.10.2021

ABENDKARTE

Alle Gerichte werden in kleinen Portionen serviert.

Wir empfehlen 4-6 Gerichte pro Person. Große Portion: + 6 €

CHEF'S CHOICE

à la carte

Kässpätzlegedeck: Mini-Kässpätzle • Röstzwiebel • Schnaps	p. P. 9
Hirschengedeck: Liptauer • Butter • Essiggurken	p. P. 4
Lattich • Stundenei • Bergkäse • Croutons	15
Tostada • Wolfurter Hase • Karotte • saurer Spargel	17
Pilzconsommé • Shiitakepilze • Milzschnitte • Schnittlauch	8
Tagliatelle • Carbonara • Speck • Eigelb	18
Butternusskürbis • Kernöl • Kräuter	18
Petersilienwurzel ³ • Walnuss • Shoyu	25
Eglifilet • Bohnen • Safran • Dill	27
Lingenauer Kalbsgulasch • Semmelknödel • Paprika • Sauerrahm	28
Schokolade • Chai • Zwetschke	14
Pavlova • süß saure Heidelbeere • Mascarpone	14
Sorbet • Beeren • Vetterhof Kartoffelvodka	10
Schwarzenberger Käse • Chutney • Leinsamen	12

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
Bregenzwälder Negroni	11,50

Weinempfehlungen

2018/20 Grüner Veltliner, Kammern – Hirsch, Kamptal	41 / 6,80
2020 JZ.value Riesling 2.0 – Johannes Zillinger, Weinviertel	33 / 5,50
2020 Sauvignon Blanc, Vulkanland – Krispel, Vulkanland	36 / 6,00
2020 Rosé, Blaufränkisch – Strehn, Mittelburgenland	33 / 5,50
2017 Freye Liebe Rot (gekühlt & unfiltriert) – Heinrich, Neusiedlersee	59 / 9,80
2018 Zweigelt, Kieselstein – Claus Preisinger, Neusiedlersee	33 / 5,50
2018 Kékfrankos, BALF – Weninger Pincszet, Ungarn	31 / 5,20
2017 Lagar de Baixo – Quinta de Baixo, Portugal	39 / 6,50