

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

Daytime Bistro

Von 13:00 -17:00 Uhr servieren wir Snacks & Patisserie von Raphaela Wirrer. Auch hier sind wir 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



WINTER 2021/2022

SNACKS & PATISSERIE

Dienstag bis Samstag von 13:00 bis 17:00

Consommé Frittaten Schnittlauch	8
Blattsalat Rettich Sonnenblumenkerne + Wälderkäse	13
+ Frastanzer Räucherfisch	15
Gemüse-Misosuppe Pilze Ramennudeln Wachtelei	15
Dicke Fritten Zitronensalz Trüffelmayo + pulled beef = Dirty Fries	11 16
Käsekrainer vom Schwarzenberger Hochlandrind Brot Senf Pickles	9
Kuchen Törtchen Tartelettes nach Tagesangebot	5,8
Eiskaffee mit heißem Kaffee	9
Chocolate Cookie Sundae	10
Kugel Eis	2,5