

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.

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

THE AFICIONADOS



**PRETTY
HÖTELS**
Since 2018



SPEISEN

Dienstag & Mittwoch von 18 bis 20.30 Uhr

| | |
|--|----|
| Hausgemachter Schinken • Butter • Sauerteigbrot | 10 |
| Schwarzenberger Käse • Chutney | 10 |
| Tomaten-Ceviche • Korianderöl • Chiasamen | 12 |
| Gerste • Sauerrahm • Schnittlauch | 9 |
| + add on: Speck | +2 |
| Flötzerhof Salsiccia • Röstzwiebeln • Kartoffelpüree | 14 |
| Pilzrisotto • Haselnüsse • Rucola • Parmesan | 15 |
| Cheese-Sandwich • Essiggurken • Jalapeno-Mayo | 10 |
| Cheesecake • Früchte • Crumble | 8 |
| Cookie • Schokolade • Nüsse | 5 |
| - mit Eis | +2 |

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 |
| Grape Nojito, alkoholfrei | 7,90 |
| Bregenzerwälder Negroni | 11,50 |

Weinempfehlungen

| | |
|--|-----------|
| 2020 Grüner Veltliner, Donauschotter – Clemens Strobl, Wagram | 39 / 6,50 |
| 2020 JZ.velue Riesling 2.0 – Johannes Zillinger, Weinviertel | 33 / 5,50 |
| 2018 Chardonnay – Domaine des Terres de Velle, Bourgogne | 49 / 8,20 |
| 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 Pinceszét, Ungarn | 31 / 5,20 |
| 2018 Rayos Uva, Rioja DOCa – Olivier Rivière, Rioja | 29 / 4,80 |