



Willkommen im Hirschen Schwarzenberg



Seit 1755 ist der Hirschen ein Sehnsuchtsort für Menschen,
die die schönen Dinge lieben. Zu diesen zählen wir nicht nur die
klassischen Künste und Kunsthandwerke, sondern vor allem auch die Kulinarik.
Bei Essen & Trinken fühlen wir uns besonders wohl. Es sind diese Momente,
in denen wir all unsere Sinne verwenden um zu genießen.

ABENDMENÜ

Kalb | Gegrillter Kopfsalat | Saure Zwiebeln



Tafelspitzbouillon | Brätspätzle | Schnittlauch



Barbarie-Entenbrust | Haferwurzel | Mirabellen



Grieß | Schwarzer Holunder | Mandel

Menü in 4 Gängen: Euro 59,00

Küchenchef: Jonathan Burger

Eat well. Drink well.

Peter Fetz & das Hirschen-Team

AUSZUG UNSERER PRODUZENTEN

Käse, Butter Milchwaren

Käseladen Hedi Berchtold, Schwarzenberg

Brot

Drexel, Hohenems

Geflügel, Schwein

Bernd Hörfarer, Wolfurt

Fische

Güfel Forellen, Feldkirch

Obst & Gemüse

Vetterhof, Lustenau,
Fruchtexpress Grabher, Frastanz

Eier

Bechter, Lingenau

À LA CARTE

ENTRÉES

Bio Wachtelei Sellerie Walnuss Kapuzinerkresse	13,50
Hirschterrine Apfelbrot Sauce Cumberland Kräutersalat	18,00

SUPPEN

Tafelspitzbouillon Leberknödel Schnittlauch	7,50
Stosuppe Kartoffel Schwarzbrot Leinöl	7,50

HAUPTGERICHTE

Tagesfisch Fenchel Safran Gnocchi	28,50
Risotto Steinpilz Sellerie Spinat Bergkäse	24,50
als warme Vorspeise	19,50
Kässpätzle Röstzwiebeln Blattsalat	15,50
Wiener Schnitzel Kalb Petersilienkartoffeln Salat	23,50
Hirschrückensteak Kräuterseitling Walnuss Rotkraut	37,00
Kalbsrahmgulasch Sauerrahm Paprika Semmelknödel	28,50
Kalbsbeuschel Essiggurkerl Knödel	26,50
als warme Vorspeise	20,50
Zweierlei von der Biogans Blaukraut Flower Sprouts	37,00

DESSERTS

Zwetschgenknödel Mandel Vanille	12,50
Topfenmousse Mohn Birne	11,50
Schwarzenberger Käseauswahl	12,80

OFFENE WEINE

	0,75 l	0,10 l
2017 Grüner Veltliner Senftenberger Piri, Nigl, Senftenberg	33,00	4,80
2017 Wiener Gemischter Satz, Nussberg, Mayer, Wien	36,00	5,20
2017 Sauvignon Blanc, Scheucher, Labuttendorf	29,00	4,20
2017 Welschriesling Klöcher, Winkler Hermaden, Kapfenstein	27,00	4,00
2017 Blauer Zweigelt, Schmelzer, Gols	28,00	4,10
2013 Blaufränkisch, Heinrich, Gols	33,00	4,80
2014 Sant'Antimo Rosso Le Due Gemme, Tenuta di Collosorbo	32,00	4,60
2015 Château Prieuré Sainte Anne, Bordeaux	38,00	5,50

Sie finden zahlreiche weitere freudvolle Optionen auf unserer Weinkarte

Amuse Bouche und Baguette aus Graubündner Weizen mit Schwarzenberger Rohmilchbutter.
Ab 18.00 Uhr sowie an Sonn- und Feiertagen ab 12.00 Uhr verrechnen wir 2,50 € pro Person für das Gedeck.
Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Steuern.

