



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.

MENÜ

CHEF'S CHOICE

Um unserer Vorstellung eines verantwortungsvollen Umgangs mit wertvollen
Lebensmitteln gerecht zu werden, kochen wir ein Menü aus dem Besten was Region
und Jahreszeit hergeben. Weil wir das ernst meinen und viele Dinge nicht in großen
Mengen verfügbar sind, bitten wir Sie um Ihr Vertrauen.

Unser CHEF'S CHOICE Menü enthält täglich wechselnde Zutaten.
Wir nehmen dabei gerne Rücksicht auf individuelle Vorlieben oder Allergien.
Ansonsten: lassen Sie sich von der Vielfalt unserer Region überraschen.

CHEF'S CHOICE IN 4 GÄNGEN

bis 20:30

59,00

CHEF'S CHOICE IN 6 GÄNGEN

bis 20:00

79,00

Küchenchef: Jonathan Burger

Eat well. Drink well.

Peter Fetz & das Hirschen-Team

AUSZUG UNSERER PRODUZENTEN

Käse, Butter Milchwaren

Käseladen Hedi Berchtold, Schwarzenberg

Kalbfleisch

Fechtig, Riefensberg

Geflügel, Schwein

Bernd Hörfarer, Wolfurt

Fische

Güfel Forellen, Feldkirch

Obst & Gemüse

Vetterhof, Lustenau

Eier

Bechter, Lingenau

GEDECK

Sie haben die Qual der Wahl.

Nur Abends & Sonntag Mittag.

Amuse Bouche - wird standardmäßig verrechnet	
Baguette aus Graubündner Weizen mit Schwarzenberger Rohmilchbutter	2,50
Käsknöpfe-Gedeck - Alternative	
Miniportion Käsknöpfe und ein Birnenschnaps	8,50

À LA CARTE

Wirtsbauskarte

ENTRÉES

Wälderkäse Getrocknete Tomaten Basilikum Geräucherter weißer Spargel	14,50
Gebackenes Kalb Chinakohl Kren Haselnüsse	17,50

SUPPEN

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

HAUPTGERICHTE

Tagesfisch Mairüben Spinat Rieslingfond	28,50
als warme Vorspeise	22,50
Pappardelle Weißer Spargel Bärlauch Ricotta	24,50
Kässpätzle Röstzwiebeln Blattsalat	15,20
Wiener Schnitzel Kalb Petersilienkartoffeln Salat	23,50
Vanilleroastbraten Speck Bohnen Herzoginnenkartoffeln	29,00
Bregenzerwälder Biolamm Ratatouille Weizen Kardamom	34,00

DESSERTS

Mohr im Hemd Walnuss Zwetschge	13,50
Cheese Cake Butterkeks Karamell	12,50
Schwarzenberger Käseauswahl	12,80
Sorbet & Kartoffelvodka vom Vetterhof	9,90

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Steuern.

