



# 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

|   |       |
|---|-------|
| Rohmilchwälderkäse   Marille   Baby Leaf   Leindotteröl | 14,50 |
| Beef Tatar   Schalotten   Knoblauchbrot   Senftatar     | 18,00 |

### SUPPEN

|   |      |
|---|------|
| Rinderconsommé   Brätspätzle   Schnittlauch | 7,50 |
|---|------|

### HAUPTGERICHTE

|   |       |
|---|-------|
| Tagesfisch   Frühlingslauch   Salzzitrone   Fregola Sarda                         | 28,50 |
| als warme Vorspeise   | 22,50 |
| Topfen-Serviettenknödel   Pfifferlingsgulasch   Thymian   Sauerrahm               | 24,50 |
| Kässpätzle   Röstzwiebeln   Blattsalat  | 15,20 |
| Wiener Schnitzel   Kalb   Petersilienkartoffeln   Salat                           | 23,50 |
| Geschmortes Simmentaler Schulterscherzel   Pfifferlinge   Polenta   Madeirajus    | 33,00 |
| Zweierlei vom Lingener Kalb   Honigkarotten   Kartoffelgratin   Langpfeffer Sauce | 35,00 |

### DESSERTS

|  |       |
|--|-------|
| Panna Cotta   Marille   Haselnuss                                | 13,50 |
| Topfenschauknockerl   Rhabarber   Mohn                           | 12,50 |
| Hausgemachtes Sorbet mit Beeren und Kartoffelvodka vom Vetterhof | 9,90  |
| Schwarzenberger Käseauswahl                                      | 12,80 |

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Steuern.

