



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 - ABENDS

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 UHR
59,00

CHEF'S CHOICE IN 6 GÄNGEN - BIS 20.00 UHR
79,00

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 Koginut Kürbis Sonnenblumenkerne Mizunasalat	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
Gefüllter Portobellopilz Sauerampfer Geräucherte Gemüsejus als warme Vorspeise	24,50 19,50
Kässpätzle Röstzwiebeln Blattsalat	15,50
Wiener Schnitzel Kalb Petersilienkartoffeln Salat	23,50
Hirschrückensteak Kräuterseitling Walnuss Rotkraut	37,00
Vanillerostraten Speck Bohnen Herzoginkartoffeln Senftartare	29,00
Kalbsbeuschel Essiggurkerl Knödel als warme Vorspeise	26,50 20,50
Zweierlei von der Biogans Blaukraut Flower Sprouts	37,00

DESSERTS

Mohr im Hemd Walnuss Zwetschgge	13,50
Topfenmousse Mohn Birne	11,50
Schwarzenberger Käseauswahl	12,80

OFFENE WEINE

	0,75 l	0,10 l
2017 Grüner Veltliner, Ried Rafasetzen, Neumayer, Traisental	33,00	4,80
2016 Sauvignon Blanc, Nigl, Senftenberg	38,00	5,50
2017 Welschriesling Klöcher, Winkler Hermaden, Kapfenstein	27,00	4,00
2017 Blauer Zweigelt, Schmelzer, Gols	28,00	4,10
2014 Muschelkalk Rot, BF/ BZ, Lichtenberger-Gonzalez, Breitenbrunn	37,00	5,30
2014/2016 Sant'Antimo Rosso Le Due Gemme, Tenuta di Collosorbo	32,00	4,60
2016 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.

