



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

Kalbfleisch

Fechtig, Riefensberg

Geflügel, Schwein

Bernd Hörfarer, Wolfurt

Fische

Güfel Forellen, Feldkirch

Obst & Gemüse

Vetterhof, Lustenau,
Fruchtexpress Grabher, Frastanz

Eier

Bechter, Lingenau

À LA CARTE

ENTRÉES

Wälderkäse Petersilie Baby Leaf Salat Hanf Apfel	13,50
Gebackene BBQ Rinderrippe Kürbis Joghurt Haselnuss	17,50

SUPPEN

Tafelspitzbouillon Leberknödel Schnittlauch	7,20
---	------

HAUPTGERICHTE

Tagesfisch Petersilienwurzel Zitronenthymian-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	22,80
Hirschrückensteak Pastinake Walnuss Rotkraut	37,00
Geschmorte Rinderbrust Mini-Süßkartoffel Madeira Linsen	33,50

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 Freiheit, Nigl, Senftenberg	29,00	4,40
2016 Riesling Schiefergestein, Schauer, Kitzeck	42,00	6,00
2017 Wiener Gemischter Satz, Mayer, Wien	31,00	4,50
2017 Rosé, Blaufränkisch, Paul Lehrner	32,00	4,60
2013 Zweigelt Eichberg, Nigl, Senftenberg	31,00	4,50
2013 Blaufränkisch Eisenberg, Jalits, Badersdorf	29,00	4,40
2015 Cuvée Heideboden, Rommer, Gols	29,00	4,40
2017 Puszta Libre, Preisinger, Gols - gekühlt	35,00	5,00
2015 Château Prieuré Saint 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 Uhr verrechnen wir 2,50 € pro Person für das Gedeck.
Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Steuern.

