FINE HOTEL, RESTAURANT & SPA
BREGENZERWALD, AUSTRIA

L U N C H

im

HIRSCHEN

Apéro

Wermut Tonic | 12
Hausgemachter Kräuterspritz | 8
Champagner des Moments | 17

Alkoholfrei

Beeren Bitter | 11
Riegele India Pale Ale | 8
Udo oder Ida, Drink mit Essig | 4

S T A R T

Portion Brot — 3
von der Bäckerei Drexel

Brot & Olivenöl — 5
von der Bäckerei Drexel

Suppe des Tages — 12
mit Einlage

Herbstsalat — 15
Blattsalate • Kürbis • Kürbiskerne • Kräuter • Kresse
+ gebackener Bergkäse — 7

BBQ Petersilienwurzel — 16
Kimchi • Erdnusscrumble

Eingelegter Fisch — 12
von der Manufaktur Hink, in der Dose serviert •
Zitrone • Portion Brot

H A U P T S P E I S E N

The Famous Hirschen Kässpätzle — 32 TOP!
Kässpätzle • Röstzwiebeln • Schnittlauch •
Boskop Apfelmus • Blattsalat • Spicy Hot Sauce •
Birnenschnaps

Fisch des Tages — 25
von unseren Züchtern und Fischern • Fischveloute •
Forellenkaviar

Legendary Crispy Chicken — 27
Miso Mayo • Eingelegte rote Zwiebeln •
Sweet Chili Sauce • Salatherzen • Spicy Hot Sauce
als Vorspeise — 19

Gnocchi Sardi — 26
Artischockenfond • Pinienkerne • Oliven
+ Fisch — 8

D A Z U

Gemüse vom Vetterhof — 8

Petersilkartoffeln — 5

Blattsalat • Sonnenblumenkerne — 7

Pommes Frites • Ketchup — 6

Ü B E R

Willkommen im Hirschen.
Unsere Bistrokarte ist zum Spaß haben gemacht. Fallen Sie herein, bleiben Sie kurz oder lang. Kommen Sie wieder. In Wanderstiefeln, Fahrradtrikot oder Krawatte.

Sollten Sie Ihre Gourmetrunde, Weinfreunde oder 80jährige Mutter zu einem ausgiebigen Mittagserlebnis entführen wollen, bereiten wir auf Vorbestellung gerne auch mittags ausgiebige kulinarische Exzentriken.

Wie Sie mittlerweile sicher wissen, informieren wir Sie gerne über Allergene, Wettervorhersage und ortsübliche Schauergeschichten.

Küchenchefs	Raphaela Burger
	Jonathan Burger
Sous Chef	Thomas Michler
Sommelières	Linda Stockinger
	Elias Gugel
Patrons	Pia Fetz
	Peter Fetz

D E S S E R T S

Hausgemachte Kuchen, Törtchen und Tartelettes — 7
aus der Vitrine

Chocolate Sundae — 13
Schokoladeneis • Stracciatellaeis • Schokosauce •
Brownie • Sahne

Wiener Eiskaffee — 12
Frisch gebrühter Kaffee • Vanilleeis • Sahne

Kugel Eis — 3,5
Schokolade, Vanille, Erdbeere, Walnuss, Stracciatella
+ Portion Sahne — 0,5