Snacks — Klassiker, hausgemachte Ferments & Prosciutti und ein paar aktuelle Favoriten. Zum Teilen. Oder nicht.

Sauerteigbrot | 3

Sauerteigbrot & gesalzene Butter | 5

Kässpätzle Gedeck • Birnenschnaps | 11

Shoyu Bresaola vom Bregenzerwälder Hochlandrind •
6 Wochen luftgetrocknet | 12

Miso Pancetta vom Wolfurter Berkshire Schwein •
8 Monate luftgetrocknet | 13

Eingelegtes & Fermentiertes von Feld & Keller | 9

Radicchio • Käferbohne • Krenmousse •
3 Jahre fermentierter Misofond | 17

Backfisch • Beete[2] • Amazake Dressing • Spicy Mayo | 17

Hirschtatar • Chioggia Rübe • Lardo •
Eingelegte Zwetschke • Langpfeffer | 18

Zwischengerichte

Kürbiscremesuppe • Brandteigkrapfen •
Kernöl • Eingelegter Hokkaido | 12

Gefüllte Mini Paprika • Pilze • Miso •
Ajvar • Fermentierter Paprikafond | 22

Ravioli • Rind • Shiitake •
Pastinake • Sauce Espagnole | 24

Hauptgerichte

»Pizokel« • Rote Beete • Flower Sprouts •
Schwarzenberger Pecorino • Mandelsauce | 36

Confierter Bodensee Egli • Fregola Sarda •
Cime di Rapa • Spargel[2] • Bärlauchöl | 37

Berkshire Schwein[2] • Kartoffelmousseline •
Lauch • XO-Sauce • Madeira Jus | 38

Für 2 Personen
Geschmortes Biolamm aus Schwarzenberg •
Empanada • Kichererbsen • Kürbis[3] •
Joghurt • Chimichurri • Garam Masala Jus | 84

Dessert

Zwetschke • Kaffee • Braune Butter • Zimt | 17

Blutorange • Grapefruit •
Dunkle Schokolade • Mandel | 17

Sorbet • Subirer • Eingelegte Früchte | 15

Bregenzerwälder Käseauswahl •
Fruchtsenf • Butter • Brot | 16
+ Salami vom Wolfurter Berkshire Schwein | 4

Ein Gericht pro Block, würden Stammgäste empfehlen.
Außer bei den Snacks. Da gerne den Tisch füllen.
Wir informieren Sie gerne über Allergene.

Snacks — Klassiker, hausgemachte Ferments & Prosciutti und ein paar aktuelle Favoriten. Zum Teilen. Oder nicht.

Sauerteigbrot | 3

Sauerteigbrot & gesalzene Butter | 5

Kässpätzle Gedeck • Birnenschnaps | 11

Shoyu Bresaola vom Bregenzerwälder Hochlandrind •
6 Wochen luftgetrocknet | 12

Miso Pancetta vom Wolfurter Berkshire Schwein •
8 Monate luftgetrocknet | 13

Eingelegtes & Fermentiertes von Feld & Keller | 9

Radicchio • Käferbohne • Krenmousse •
3 Jahre fermentierter Misofond | 17

Backfisch • Beete[2] • Amazake Dressing • Spicy Mayo | 17

Hirschtatar • Chioggia Rübe • Lardo •
Eingelegte Zwetschke • Langpfeffer | 18

Zwischengerichte

Kürbiscremesuppe • Brandteigkrapfen •
Kernöl • Eingelegter Hokkaido | 12

Gefüllte Mini Paprika • Pilze • Miso •
Ajvar • Fermentierter Paprikafond | 22

Ravioli • Rind • Shiitake •
Pastinake • Sauce Espagnole | 24

Hauptgerichte

»Pizokel« • Rote Beete • Flower Sprouts •
Schwarzenberger Pecorino • Mandelsauce | 36

Confierter Bodensee Egli • Fregola Sarda •
Cime di Rapa • Spargel[2] • Bärlauchöl | 37

Berkshire Schwein[2] • Kartoffelmousseline •
Lauch • XO-Sauce • Madeira Jus | 38

Für 2 Personen
Geschmortes Biolamm aus Schwarzenberg •
Empanada • Kichererbsen • Kürbis[3] •
Joghurt • Chimichurri • Garam Masala Jus | 84

Dessert

Zwetschke • Kaffee • Braune Butter • Zimt | 17

Blutorange • Grapefruit •
Dunkle Schokolade • Mandel | 17

Sorbet • Subirer • Eingelegte Früchte | 15

Bregenzerwälder Käseauswahl •
Fruchtsenf • Butter • Brot | 16
+ Salami vom Wolfurter Berkshire Schwein | 4

Ein Gericht pro Block, würden Stammgäste empfehlen.
Außer bei den Snacks. Da gerne den Tisch füllen.
Wir informieren Sie gerne über Allergene.

Apéro

Champagner des Moments | 17
Winzersekt, Rosé,
Weingut Thomas Schwarz | 10
Bauer sucht Frau | 13
Hausgemachter Kräutersprtiz | 8

Alkoholfrei

Riegele Indian Pale Ale | 8
Infinitea,
Chardonnay, Schwarzee | 7
Beeren Bitter | 11

RESTAURANT HIRSCHEN

FR 06.11.2026

Küchenchefs	Raphaela Burger
	Jonathan Burger
Sous Chef	Thomas Michler
Patrons	Pia Fetz
	Peter Fetz

Unsere Lieferanten

Bechter, Lingenau • Bergbauernhof Held, Schwarzenberg • Drexel Brothandwerk, Hohenems • Martin Geser, Egg • Grabher, Frastanz • Fischgenuss, Schwarzenberg • Flötzerhof, Wolfurt • Rainer Moosmann, Schwarzenberg • Pilz Lenz, Wolfurt • Vetterhof, Lustenau • Käsladen Vögel, Schwarzenberg • Vorarlberg Milch, Feldkirch

Apéro

Champagner des Moments | 17
Winzersekt, Rosé,
Weingut Thomas Schwarz | 10
Bauer sucht Frau | 13
Hausgemachter Kräutersprtiz | 8

Alkoholfrei

Riegele Indian Pale Ale | 8
Infinitea,
Chardonnay, Schwarzee | 7
Beeren Bitter | 11

RESTAURANT HIRSCHEN

FR 06.11.2026

Küchenchefs Raphaela Burger
Jonathan Burger
Sous Chef Thomas Michler
Patrons Pia Fetz
Peter Fetz

Unsere Lieferanten

Bechter, Lingenau • Bergbauernhof Held, Schwarzenberg • Drexel Brothandwerk, Hohenems • Martin Geser, Egg • Grabher, Frastanz • Fischgenuss, Schwarzenberg • Flötzerhof, Wolfurt • Rainer Moosmann, Schwarzenberg • Pilz Lenz, Wolfurt • Vetterhof, Lustenau • Käsladen Vögel, Schwarzenberg • Vorarlberg Milch, Feldkirch