



Essen im Zeitstil

Aperitif Empfehlung & Appetizer

Frühlingszauber Lillet Blanc Gin Grapefruitesaft	7.80
Bio Champignons gebacken Sauce Tartar Salat  Etagere	11.95
Pimientos de padron fleur de sel Zitrone   	9.95
Regionales Käse Etagerie / Trüffelhonig / Birnensenf	16.95
Brot & mehr regionales Bio-Brothandwerk gute Verträglichkeit Olivenöl Nüsse fein gewürzt Lavendelsalz glutenfreies Brot auf Wunsch	inkludiert

Vorspeisen & Zwischendurch

Rote Kokos Curry Suppe   red curry soupe	9.55
mit Garnele with shrimp	10.95
Klare Gemüsebrühe Dinkel Frittaten Bio Gemüse  clear vegetable broth spelled fritters organic vegetables	8.95
Bio Salatbowl   Pflücksalate Essig Öl Dressing Keimlinge Bio Gemüse Linsen organic salad bowl dressing vegetables herbs	10.55
Rinder Carpaccio  Bregenzerwälder Ursalzkäse Kräuter Hanföl Wachtelei Beef carpaccio regional cheese herbs hemp oil quail egg	20.95
Pastinaken Risotto   Bio Zuckerschoten Granatapfel Parsnip risotto organic snow peas pomegranate	17.95



Essen im Zeitstil

Klassiker & Soulfood

Rinderfilet Steak

Meersalz | Trüffelbutter | Kartoffelgratin | Bio Gemüse
beef fillet steak truffle butter potatoes salad

oder  low carb Bio Salatbowl

200g 41.90
150g 34.90

Wienerschnitzel | Ländle Kalb

Etagere 31.00

Petersilienkartoffeln | Kubebenpfeffer | Kapernbeeren | Chutney
veal escalope Viennese style dips organic potatoes

glutenfreie Panade  auf Wunsch

Bio Waldviertler Huhn

Bärlauch Gnocchi | Bio Karotten | Bio Zuckerschoten 27.95
organic chicken salted lemon wild garlic gnocchi organic snow peas

Bio Schweinebäckchen

Portweinjus | Bio Polenta | Wintergemüse 29.90
pork cheeks port wine jus white organic corn winter vegetables

Fisch nach Fang

nach Tagespreis

Pastinaken Risotto | Kräuteröl | Bio Zuckerschoten | Granatapfel
fish daily catch herbal oil parsnip risotto organic snow peas pomegranate

Frischmarkt Empfehlungen nach Tagesangebot
daily recommendations according to market-fresh offers



Essen im Zeitstil

Beaußt & fleischlos

veggie style

Bio Veggie Bowl 🌱 nach Tagesangebot
Potpourri Gemüse Getreide Salaten Dipps
bio veggie bowl daily offer

17.95

Ayurvedisches Curry 🌱 🌱

19.95

Bio Erdäpfel | Bio Gemüse | Tofu | Keimlinge | Lavendel
ayurvedic curry potatoes organic vegetables tofu

Gusto 18.55

Bärlauch Gnocchi | Burrata | Rispentomaten geschmort 🌱 🌱
wild garlic gnocchi burrata braised vine tomatoes

19.95

Gusto 18.55

Erlebnis & Gastronomie

culinary adventure

Heißer Stein oder Crepes Suzette

nur auf Vorbestellung

Regionalität & Lieferanten regionalität

Metzgerei Klopfer Lauterach | Alge Gemüsebauer Lustenau | Vetterhof Bio
Landwirtschaftsbetrieb Lustenau | Dietrich Bio Köstlichkeiten Lauterach | Pschait
Steiermark | Martinshof Buch | Käsestraße Bregenzerwald | Käse Caspar | Pfanner
Lauterach | Olmühle Hohenems | Ulrikas Manufaktur | Ninos Ländlefish | Bantl Möggers
Drexel Brothandwerk | Metzler Ziegenkäse | R.u. K. Kaufmann Ziegenhaltung u.v.m.

Information über Allergene Zutaten erhalten Sie im Anhang oder beim Service!
information about allergenic ingredients can be found in the appendix or from service

Lesebrille auf Anfrage | reading glasses on request

Gusto | kleine Portion | small portion

Alle Preise in € inkl. Mwst | all prices are quoted in € and include current VAT

Küche ab 16:30 | außer an Donnerstagen, Sonn- und Feiertagen



Essen im Zeitstil

Süßes & Salziges sweet salty

Wiener Topfentorte Bio Dinkel Sorbet eingelegte Mirabellen 	9.95
Viennese curd cake sorbet mirabelle plum	
Creme Brulet Himbeersorbet 	10.90
homemade creme brulet / raspberry sorbet 	
Holunderparfait Beeren Früchtespiegel  	10.90
Elderberry parfait / berries / fruit mirror	
Affogato im Glas Espresso Likör Eis 	Glas 6.90
Sorbet hausgemacht nach Angebot 	pro Kugel 3.00
Eissorten nach Saison & Tagesangebot 	pro Kugel 3.00
ice cream	
Eiskaffee 	gerührt oder klassisch 9.90
Regionale Käseauswahl Trüffelhonig Birnensenf	16.95
local cheese variety	
Kuchen Strudel	nach Tagesangebot  5.00
	Eis & Sahne 9.00
	Sahne 6.00
	Eis 8.00
Veganer Kuchen hausgemacht	auf Anfrage  5.00
	vegan cake according to the daily offer
Crepes Suzette flambiert am Tisch ab 2 Personen	nur auf Vorbestellung
vom Chef persönlich zubereitet 	p.P. 15.00



Essen im Zeitstil

Aperitifs

Lillet Rose Wild Berry	7.50
Lillet Rose Weisswein Soda	6.90
Prosecco Rose 1 Glas	5.50

Hausaperitif

Red Secco hirschIV Prosecco Beerensaft Kräuter	7.50
Jahreszeiten-Zauber Gin Lillet blanc Gin Grapefruitsaft	7.80
Ramazzotti Rose Aperitivo Rosato Prosecco Kräuter Eis	7.50
Campari Milano Campari Beerensaft Prosecco Minze	7.50
Aperol Royale Prosecco	7.50
Hugo Royale Prosecco Minze	7.50

Klassiker

Martini extra dry Martini bianco	6.80
Sandemann Sherry medium dry	6.80
Porto Don Pablo	6.80
Pernod & Soda	6.80
Campari Soda	6.80
Campari Orange	6.80
Kir Royal t Cassislikör Prosecco	7.50
Cassis mit Weißwein	6.90



Essen im Zeitstil

Alkoholfreie Aperitifs

Crodino Veneziano alkoholfreier Prosecco Minze Eis					5.90
Sanbitter Milano alkoholfreier Prosecco Eis Minze					5.90
Hugo alkoholfrei	Holundersaft alkoholfreier Weißwein Minze				6.90
	Holundersaft alkoholfreier Prosecco Minze				7.50
Red Secco Hirschen	Granatapfel oder Preiselbeere Prosecco				5.90
alkoholfreier Sekt	0.1	5.50	0.7		32.00
alkoholfreier Weißwein					5.10
Weizen, Warsteiner			0.3		4.90
Alkoholfreier Martini	5.90	Gin Tonic alkoholfrei			13.30

Alkoholfreie Getränke

Bitter Lemon Tonic Wild Berry			pur	0.3	4.50
-----------------------------------	--	--	-----	-----	------

Botanical drinks & Bio regionale Sirups & VoUS

Gurken Zitronenmelisse Spritz Randig Ingwer Spritz Vetterhof				0.5	4.60
Rosenblüten Zirbe Zitrone Brennessel Kräuter	0.3	4.30	0.5		4.60
Marillensaft Wachau Birne Apfel Dietrich pur	0.3	4.30	0.5		4.60
Holunderblüten Spritz		Pschait		0.5	4.60
Johannisbeersaft Spritz	pur	0.3	4.30	0.5	4.60
Cola zero Cola VoUS				0.33	4.30
Sprite				0.33	4.30
Tafelwasser regional prickelnd/still		0.33	4.00	0.7l	6.80
Wasser aus Vorarlberg 1.0 Karaffe	3.20		0.5 Karaffe	2.20	1 Glas 1.80
Nespresso		Doppelter	7.80		3.90
Tee Butler Kandis Honig		im Kännchen			5.20



Essen im Zeitstil

Brandy warm serviert Zartbitter Schokolade

Milenario Grand Reserva 8.80

Carlos I Grand Reserva Spanien 8.80

Digestif 4cl

Fernet Branca 6.20

Averna 6.20

Pernod 6.20

Ramazotti 5.20

Wodka

Eristoff 6.80

Cognac 2cl

Baron Otard Remy Martin 8.80

Hine Rare The Original 8.80

Liköre 2cl

Grand Marnier 6.80

Cointreau 6.80

Gin

Gin Franz von Durst Blue Gin Österreich 8.80

Dry Gin

Bombay Saphir | Monkey 47 | Franz | Blue Gin

Pure Gin Pfanner Dry Gin Vorarlberg 8.80

Tangqueray Destilled Gin Hendrick's Gin 8.80

mit Tonic Klassik oder Wild Berry 13.30



Essen im Zeitstil

regionale Destillate 2cl

Obstler	4.80
Williams Honig Williams Traubenbrand	5.80
Subirer regionale Birnensorte Gravensteiner Kirsch Marille	6.80

Grappa

Nonino Chardonnay	5.80
Aquavite di Vino Mazetti	5.80

Rum 2cl serviert mit Zartbitter Schokolade

Rum Pfanner Hermann Lauterach Premium	7.80
Ron Zacapa Guatemala	7.80
Diplomatico	7.80

Whisky | Scotch 4cl

Dimple Scotch Whisky	7.80
Ballantines Scotch Whisky	7.80
Jack Daniels No.7 Tennessee	7.80
Bowmore Single malt 12 Jahre	10.80
Whisky Red Wood Single malt Pfanner	10.80
Dalwhinnie Single malt 15 Jahre	10.80
Whisky Xi.3 Single Malt Dietrich Lauterach	10.80
Micheles Single malt Vorarlberg	10.80

Biersorten

Bier Mohren	0.5	4.90	0.3	4.50	0.2	4.00
Weizen	0.5	5.20	0.3	4.80	0.2	4.40



Essen im Zeitstil

Weingebuss Glasweise aus 0.7

Grüner Veltliner

Hauswein Karaffe | 1/8 Qualitätswein

5.10

Rosé vom Zweigelt

Biowein vegan

Weingut Bründlmayer Langenlois

Blaue Zweigelttraube trocken feinfruchtig

6.90 0.7l 42.00

Riesling Loiserberg

Weingut Wenzli Langenlois | Beste Lagen

elegante Säure exotisch fruchtige Harmonie

6.90 0.7l 42.00

Roter Veltliner Ried Altweingarten Biowein vegan

Weingut Schuster elegant kraftvoll, feine Säurestruktur

6.90 0.7l 42.00

Chardonnay

Biowein histaminarm

Weingut Weiss Burgenland Gols mehrfach prämiert

6.50 0.7l 40.00

Zweigelt Mariell

Ried Föllikberg Burgenland

röstige Räuchernoten reif würzig getrocknete dunkle Beeren

6.90 0.7l 42.00

Ried Herrschaftsfelder

Grande Réserve Cuvee

Weingut Migsich Burgenland | Auszeichnung Gold International Trophy

Merlot Zweigelt Cabernet Sauvignon Blaufränkisch

6.90 0.7l 42.00

Heideboden

Biowein histaminarm

Weingut Weiss Burgenland Gols | mehrfach prämiert

6.50 0.7l 40.00



Essen im Zeitstil

hirscherie.bar IV

wine.drinks.finefood

Unser Abendrestaurant bietet verschiedene Settings, klassisch oder in unserer Hirscherie IV an einem langen Tisch im boutiquestyle sitzend, it's your choice. Zusammen mit unserer Hotelbar steht ein kleines, ausgewähltes Fine Food Angebot & Getränke außer Donnerstags, Sonn- und Feiertage, den Gästen ab 16.00 Uhr zur Verfügung.

Die Hirscherie IV ist auch für lokale Afficionados und Liebhaber unserer Hirschen Küche geöffnet | mit Vorreservierung | begrenzte Tischanzahl.

Essen im Zeitstil heißt das Angebot auf die jeweilige Zeit, die entsprechende Saison und auch auf die Region ausrichten. Das Gute, Bewährte behalten aber auch neue Einflüsse und Trends mit aufnehmen. Unsere Gäste sollen regionalen Genuss erleben – leicht, modern und marktfrisch mit Augenmerk auf heimische Produkte und Herkunft. Zubereitet von unserem engagierten Küchenteam Christopher und Maisam mit Niklas und serviert vom Patron selbst mit seiner Servicecrew. Wir nehmen uns Zeit beim Kochen, bereiten sorgfältig vor und freuen uns, wenn ihnen das Ergebnis auf dem Teller dann schmeckt: „soulfood“ a la hirschen

private.lounge

Unser Gästebereich, mit Lobby und private Lounge ist etwas ganz Besonderes. New Work, Workspace, Ort der Begegnung, so wie wir gerne wohnen so sind unsere Räume gestaltet. Das Schöne auch rund um die Uhr für Sie besitz- und bewohnbar, ihre private Lounge mit 24h serve yourself bar.

Ihre Familie Hirt mit Team

