

Lieber Gast - Pure Freude der Sinne enjoy

Für die Verwendung von Produkten aus Vorarlberg und den umliegenden kulinarischen Regionen wurden wir von der AMA Marketing GesmbH mit dem AMA-Gastrosiegel „Vorarlberg“ ausgezeichnet und zertifiziert.

Mit dieser Auszeichnung unterstützen wir durch den regionalen Bezug der Grundprodukte und Dienstleistungen für die Vorarlberger Wertschöpfung und somit zur Sicherung von direkten und nachgelagerten regionalen Arbeitsplätzen.

Ziegenkäse - R.u.K. Kaufmann Dornbirn

Eier aus Freilandhaltung - ausschließlich aus Vbg. - Martinshof Buch

Vbg. Käsespezialitäten - Oberhauser Schoppernau - Vbg. Milch Feldkirch

Dinkel - Martinhof Buch - **Rum** - Pfanner Lauterach

Kren - Feldbacher aus Feldbach Steiermark

Edelbrände und Mostessig - Franz Bertl Bildstein - Werner Alge Lustenau

Säfte - Apfel- Birnensaft - Richard Dietrich Lauterach - **Marille** Wachau

Wild - Huber Wildgroßhandel GmbH Wels

Milch und Milchprodukte - ausschließlich Vorarlberg - Vbg. Milch Feldkirch

Kartoffeln, Karotten, Blattsalate - Lustenauer Landwirtschaft - Werner Alge Lustenau

Schwarze Nüsse, Trockenobst - Harald Schobel Höchst

Gemüse, Blaukraut, Kürbis - Werner Alge Lustenau, Metro Dornbirn, Neureuter Tirol

Kürbiskernöl - Samenkönig Pschait Sulztal Stmk.

Rinderfilet - Fleischwaren Berger GesmbH & Co KG Sieghartskirchen

Schweinekarree, Schweinefilet - Kaspar Fetz Andelsbuch - Steinerfleisch GmbH Wolfsberg

Chutney, Senfsorten, Eingelegtes - Furore Feinkost Bregenz - Bösch GmbH Lustenau -

Pfändergold Kepp Claudia Lochau - Söhmsens Manufaktur Dornbirn



**Reines kalt-gespresstes Olivenöl - hausgemachte Kräutersalze - Brot
auf Anfrage gluten- und laktosefreies Brot**

Küche - Restaurant - Bar „Le cerf“

von Mo bis Mi und Fr bis Sa - ab 17:00 - 23:30 (Küche bis 22:15)

Donnerstag, Sonntage und teilweise Feiertage geschlossen

Detaillierte Informationen über die 14 Allergenen Stoffe entnehmen Sie, bitte, aus der Tabelle im Anhang. Es können Spuren von Gluten, Weizen etc. in den Speisen enthalten sein.

Lesebrille - auf Wunsch

glasses on request

Ihre Familie Hirt Charlotte & Erwin mit Team

Team - Service - Küche - Empfang

Erwin Hirt - Florian - Kiara - Nick

Barbara - Nicki - Fabio - Marion - Helene

Milica - Szusanna - Tanja - Tuki - Stefan

Charlotte Hirt - Jeannette - Michaela - Judith

GENUSS GLASWEISE – AKTUELLE EMPFEHLUNGEN

Offenausschank– Qualitätsweine



Blauer Zweigelt – Grüner Veltliner

1 Glas 1/8 € 3,60

Weisswein - alkoholfrei

Weingut-Karl Jung - Rüdesheim am Rhein

1 Glas 1/8 € 3,40

aus der 0,75 Flasche

Rosé vom Zweigelt

Weingut Bründlmayer - Langenlois

Blaue Zweigelttraube - trocken - feinfruchtig - Bukett von roten Früchten

1 Glas 1/8 € 5.50 - 0,75 l € 33.00

Riesling Loiserberg

Weingut Weszeli - Langenlois - Beste Lagen

elegante Säure – exotisch - fruchtige Harmonie

1 Glas 1/8 € 5.50 - 0,75 l € 33.00

Morillon Eckberg Erste Lage - Bio-Wein

Weingut Lackner-Tinnacher aus Gamlitz 2016

Helles Grüngelb - einladendes Bukett - Honig - Apfel - harmonisch-frische Säure - biologischer Anbau

Falstaff 93 P. 1 Glas 1/8 € 5.50 - 0,75 l € 35.00

Bienenfresser Zweigelt Reserve

Weingut Hans Pitnauer – Göttlesbrunn

Dunkles Rubinrot – zarte Röstaromen – samtige Tannine – eleganter Ausdruck – „Bienenfresser“ Österreichische Wringeschichte

Glas 1/8 € 5,50 - 0,75 l € 33.00

Big John Cuvee Reserve

Weingut Scheiblhofer Burgenland Andau

Glas 1/8 € 5,90 - 0,75 l € 36.00

Vina del Oja

Senorio de Aran - Rioja Alavesa - Spanien

Lebhaft glänzende Farbe - angenehmes Aroma - mild und doch ausgeprägt im Geschmack

1 Glas 1/8 € 5,00 - 0,75 l € 30.00

GETRÄNKEAUSWAHL

APÉRITIFS - mit Alkohol - Erfrischend



Ingwerer „Wild Berry“ Liqueur - Tonic	€ 6.90
Ingwerer „Bier“ Pfiff und 2cl Liqueur	€ 5.90
Lillet brut „Spritz“ – Weisswein	€ 5.90
Lillet brut - Tonic - Ginger Ale	€ 6.90
Lillet „Rose“ – Wild Berry	€ 6.90
Lillet „Rose“ – Weisswein - Soda	€ 5.90
Prosecco „Rose“	
1 Glas Münzenrieder Österreich	€ 4.20
Red Secco „Royale“	
Prosecco - Granatapfel - Beeren	€ 6.20
Ramazzotti Rose „Aperitivo Rosato“	
Prosecco – Kräuter - Eis	€ 6.90
Campari „Milano“	
Cranberry - Prosecco - Minze	€ 6.90
Aperol „Spritz“ Weisswein	€ 6.20
Aperol „Royale“ Prosecco	€ 6.50
Aperol „Alps“ - Almdudler 0,33l - Minze	€ 7.50
Aperol „Milano“ - Prosecco - Cranberry	€ 6.50
Hugo „Royale“ - Prosecco - Minze	
Hugo „Spritz“ - Weisswein - Soda - Minze	€ 5.90

APÉRITIFS

Alkoholfrei - Erfrischend



GingerAle - Ginger Berry - Sir Henry	
Bitter Lemon - Schweppes	
Tonic Wild Berry - Schweppes	
Tonic Hibiscus Schweppes - Tonic Fentimans	
Tonic „Franz von Durst“ Bregenzerwald	€ 4.00
Crodino „Veneziano“	
alkoholfreier Prosecco - Minze - Eis	€ 5.90
Sanbitter „Milano“	
alkoholfreier Prosecco - Cranberry - Minze	€ 5.90
Hugo „alkoholfrei“	
Holundersaft - Alkoholfreier Weisswein	€ 5,90
alkoholfreier Prosecco	€ 6.40
Glas alkoholfreier Sekt	€ 4,20
Glas alkoholfreier Weisswein	€ 3.40
Martini Hirschen - alkoholfreier Vermouth mit Olive - Ingwer - Kräuter	€ 5.90
Alkoholfreies Weizen	0,3l € 4.00
Clausthaler alkoholfrei	0,3l € 4.00
Ginger Beer alkoholfrei	0,3l € 4.00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

soft drinks



Botanic Drinks

Limo „Hirschen“ hausgemacht € 4.45

Zitronenlimo Melisse

Rosenlimo Rosenblätter

Holunderlimo Kräuter - Beeren - Eis - Soda
Karaffe 0,5 € 4.80

Birne - Holunder - Dietrich Lauterach - regional

Bodensee-Apfelsaft - Mohren Dornbirn - regional

Mangosaft - Cocossaft € 4.00

Sanbitter - Eis - Orange - Crodino - Eis - Lemon € 4.00

Cola light - Almdudler - Spezi - Eistee, Flasche 0,3l € 4.00

Sprite offen 1/8 € 0,80 / 0,25 € 2.00 0,5l € 4.50

Cola offen 1/8 € 1,90 / 0,25 € 2.90 0,5l € 4.60

Bodensee-Apfelsaft / Johannisbeersaft / Orangensaft

1/8l € 2,00 33l € 3,20 0,7l € 5.95

Kaffee " Nespresso " € 3.10

Separate Teekarte

Tee - Butler mit Kandis-Akazienhonig-Ingwer € 4.00

Wasser aus Vorarlberg 1,0l Karaffe € 2.20

0,5l Karaffe € 1.10

0,25l Glas/Karaffe € 0,90

Kalte & Warme Vorspeisen - Zwischengerichte

cold & warm starters



Bunte Pflücksalate

Ahorn-Senf-Dressing

salad - honey-mustard dressing
glutenfrei – vegan – veggie O M
Alge Lustenau

Gusto € 6.95

Grosse Schüssel € 10.95

Süsskartoffel Risotto - Ziegenkäse

Lavendel

sweet potato risotto - goat cheese - lavender
veggie - G O glutenfrei
Kaufmann Dornbirn-Fluh

Gusto € 14.25

Linsen - Curry - Kokos

Gemüse - Basmatireis - Sesam - Sprossen

lentil - cocos - curry - basmatirice
vegan - glutenfrei O

Gusto € 14.55

TRILOGIE DER JAHRESZEITEN - im Etagere

Schaumsüppchen - Carpaccio -

Gin - Quinoa Salat

soup - carpaccio beef - Gin - thym - quinoa
glutenfrei C G O

€ 14.95

**Brot, kaltgepresstes Olivenöl, hausgemachtes Kräuter-Lavendelsalz inkludiert
- glutenfreies Brot auf Wunsch -**

Suppen - Zwischengerichte

soup



Rote Beete Essenz

Grießbällchen - Frittaten - Gemüse

beetroot essence - vegetables - herbs - semolina balls
sliced pancake

veggie – vegan - glutenfrei (mit Gemüseeinlage)

A C G O

€ 5.95

Meerretich - Schaumsüppchen

Rauchlachsrischen - Rote Beete - Grüner Pfeffer

horseradisch foam soup - smoke salmon florets

glutenfrei

D G O

€ 6.95

Gusto € 6.25

Saisonales Duett

Pflücksalate - saisonales Schaumsüppchen

seasonal salad – small cream soup

veggie – vegan -glutenfrei (auf Wunsch)

Alge Lustenau (A) C G O M

€ 10.95

Saisonales Suppe - nach Marktangebot

€ 6.95

Gusto € 6.25

Kellerbier	0,2l	€ 3,50	0,33l	4.00	0,5 € 4.30
Weizen			0,33l	3.90	0,5 € 4.30
Ländle Bier vom Fass	0,2l	€ 3,50	0,33l	€ 3,70	0,5 € 4,00
Pale Ale saisonal			0,33l	€ 4.30	

KohlenhydratReduziert

low carb



Hühnerbrustfilet

Quinoa - Tahinicreme

chicken fillet - quinoa - tahini
glutenfrei O - N

€ 15.95

Light Steak Rinderfilet Berger Österreich

Pflücksalate - Curcuma Popcorn

fillet steak – seasonal salads - curcumapopcorn
glutenfrei M O L

150g

€ 23.95

Zanderfilet leicht & mundig

Marktgemüse - schwarze Nüsse

fish - vegetables - black nuts
glutenfrei D G

€ 21.95

Zusatzbeilage hausgemacht - nur nach Tagesangebot

Knödel - Quinoa - Risotto

Reis - Rösti - Spätzle

pro Portion

€ 4.00

Clausthaler alkoholfrei	0,33l	€ 4.00
Weizen „alkoholfrei“	0,33l	€ 4.00
Ginger Beer - Fentimans	0,25l	€ 4.00

Bewusst **veggie** vegan



Linsen - Curry - Kokos

Gemüse - Basmatireis - Sesam - Sprossen

lenticil - cocos -curry - basmatirice

vegan - glutenfrei O

€ 15.90

Gusto € 14.55

Süßkartoffel Risotto

Blattspinat - Kräuterschaum

sweet potato risottoo - spinach

G vegan - veggie

€ 15.90

Gusto € 14.25

Trüffelnudeln - Granatapfel

handgewalkt

truffle pasta handmade - pomegranate

A C G Oveggie

€ 16.50

Gusto € 15,55

Kartoffelknödel - Blaukraut

Weissweinpfeffer - Chutney

potato dumplings - red cabbage

A C O L veggie

€ 15,90

Alkoholfreie Empfehlung

Limo „HIRSCHEN“

pur 0,25l

€ 4.35

Rose, Lemon oder Holunder

mit Garnitur - Soda und Eis

Karaffe

€ 4.80

Tonic Hibiscus - Tonic Wild Berry - Ginger Ale

Tonic Franz von Durst - Tonic Classic - Bitter Lemon

Mango- oder Cocosaft - regionaler Birne-Holundersaft

€ 4.00

FleischSinnig meat



Steak Rinderfilet Berger Österreich

Rösti - Gemüse - Pfeffersauce

beef tenderloin – potatoes	250g	€ 34.95
Alge Lustenau glutenfrei	O L 150g	€ 24.95

Schnitzel gebacken Schwein & Co

Wasabi - Kartoffelsalat - Chutney

pork meat baked		
wasabi - potato salad - chutney		
laktosefrei A C M O		€ 15.90

Fleisch - Fetz Andelsbuch	im Etagere	Gusto € 14.90
Söhmses Manufaktur & Pfändergold		
glutenfreie Panade auf Wunsch		

Schweinemedallions - Estragon

Kartoffel - Kohlrabi - Ragout

pork meal - potato - cabbage ragout		
C G O		€ 20.90
glutenfrei		

Weinempfehlung im Glas – 0.7 Flasche

Big John Cuvee Reserve	Scheiblhofer - Burgenland Andau	€ 5.90
Bienenfresser Reserve	Pitnauer - Niederösterreich	€ 5.50
Vina del Oja, Rioja	Senrio de Arana - Spanien	€ 5.00
Zweigelt Hügelland	Tischwein	€ 3.60
Wasser aus Vorarlberg	Karaffe 1l	€ 2.20
Mineral 0,7 prickelnd / still	0,75	€ 5,95
		0,33 € 3.30

Tradition traditional



Rehragout

Kartoffelknödel - Blaukraut

Weißweinpfeffer - Preiselbeeren

venison stew - red cabbage - potato dumpling

A C O L

€ 25.90

Gusto € 24.90

Alpen - Rösti überbacken bsundr`ig

Speck - Kräuter - Minze - Pflücksalate

hash browns with herbs - baked - salad

Bergkäse Sennerei Oberhauser - Alpe Lustenau

G O

veggie (ohne Speck)

€ 13.95

Weinempfehlung im Glas – 0,7

Morillon Lackner-Tinnacher - Gamlitz, Stmk.

Bio Wein

€ 5,90

Riesling Loiserberg Wenzel- Niederösterreich

€ 5.50

Riesling Deutschland alkoholfrei

€ 3.40

Grüner Veltliner Tischwein

€ 3.60

CandleLight Dinner **Klassik**

Du bist mein Leibgericht....



Rosé Prosecco - Rosenblüten

Münzenrieder aus Österreich
akoholfreier Prosecco - auf Wunsch

Süßkartoffel Risotto - Ziegenkäse

Blattspinat - Kräuterschaum
Kaufmann Dornbirn-Fluh

Duett Schaumsüppchen & Pflücksalate

G O

Steak Rinderfilet

Rösti - Gemüse - Pfeffersauce

Berger -Österreich G L O
glutenfrei 150g

Grand Marnier Parfait

flambierter Zwetschkenröster - Riebeltopping

Dietrich - Lauterach A C G O

4-Gang Menü Candle Light KLASSIK inkl. Aperitif - € 59.00 pro Person

4-Gang Menü Candle Light KLASSIK inkl. Aperitif - € 52.00 pro Person

im Rahmen des Weekend Specials mit Übernachtung

CandleLight Dinner **Veggie**

Du bist mein Leibgericht....



Rosé Prosecco - Rosenblüten

Münzenrieder aus Österreich
akoholfreier Prosecco - auf Wunsch

Süßkartoffel Risotto - Ziegenkäse

Kräuterschaum

Kaufmann Dornbirn-Fluh A C G

Duett Schaumsüppchen & Pflücksalate

G O

Trüffelnudeln - Granatapfel

handgewalkt

G

Grand Marnier Parfait

flambierter Zwetschkenröster - Riebeltopping

Dietrich Lauterach A C G O

4-Gang Menü Candle Light VEGGIE pro Person inkl. Aperitif € 52.00

4-Gang Menü Candle Light VEGGIE pro Person inkl. Aperitif € 48.00

im Rahmen des Weekend Specials mit Übernachtung pro Person.

Heisser Stein - Freitag & Samstag - mit Vorreservierung



Garen Sie schonend - fettarm!
Serviert mit Salaten – Gemüse - Dips - Salzen!

Riesengarnelen Asian Style € 23.90

Rindsfilet Barbecue Style 2x à 100g € 29.95

Tofu & Tempura Alternative Style
* ohne Tempura veggio - vegan € 17.90
A*) C F E F H L O glutenfrei

Süßes & Salziges **sweets salty**



Mocca - Creme Brulee
Acaipuder - Beerenragout
 mocca cream brulee - berry ragout
 C O G € 10.95

Dessert Überraschung - Naschen für Zwei
 sweet surprise for two € 13.95

Grand Marnier Parfait
 flambierter Zwitschenröster - Riebeltopping
 Dietrich Lauterach
 C O H € 9.95

Schoko - Orangen Tarte zart & bitter
 chocolate orange cake - homemade
 F C H O glutenfrei – Hausrezept ohne Mehl € 5.50

Eiskaffee klassisch € 7.90
 gerührt € 7.90

Affogato - Espresso - Likör - Eis € 6.90

Sorbets hausgemacht nach Tagesangebot je Kugel € 2.50

Regionale Käseauswahl salzig & köstlich
 local cheese variety - salty & delicious
 G H M € 11.95

Brandy oder Rum stilvoll serviert
 erwärmte Gläser - Aromaentfaltung - Bitterschokolade € 6.80

Grappa Limonchello oder Ingwerer Liqueur € 4.80

Eissorten - icecream C G H
 Vanille vanilla
 Kirsch cherry
 Erdbeer strawberry je Kugel € 2.30
 Sahne € 1.00

Nespresso „what else“ € 3.10

Tee-Butler - diverse Sorten lt. Teekarte € 3.80