

# 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

**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.

**Rind** - Fleischwaren Berger GesmbH & Co KG Sieghartskirchen

**Schwein** - Hagen Lustenau

**Kalb-Innereien** - Klopfer Lauterach - Natter Andelsbuch - Broger Bizau

**Fisch** - Güfel Forellen Meiningen

**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 - Marco - 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	
<b>Prosecco „Rose“</b>		
1 Glas Münzenrieder Österreich	€ 4.20	
<b>Red Secco „Royale“</b>		
Prosecco - Granatapfel - Beeren	€ 6.20	
<b>Ramazzotti Rose „Aperitivo Rosato“</b>		
Prosecco – Kräuter - Eis	€ 6.90	
<b>Campari „Milano“</b>		
Cranberry - Prosecco - Minze	€ 6.90	
<b>Aperol „Spritz“ Weisswein</b>	€ 6.20	
<b>Aperol „Royale“ Prosecco</b>	€ 6.50	
<b>Aperol „Alps“ - Almdudler 0,33l - Minze</b>	€ 7.50	
<b>Aperol „Milano“ - Prosecco - Cranberry</b>	€ 6.50	
<b>Hugo „Royale“ - Prosecco - Minze</b>		€ 6.20
<b>Hugo „Spritz“ - Weisswein - Soda - Minze</b>	€ 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 - Cocosaft	€ 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 glaciert - Lavendel

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

Gusto € 10.90

#### Ziegenkäse - Speckmantel - Linsen

##### Süsskartoffel Risotto - Quendel

lentil - goat cheese - sweet potato risotto  
glutenfrei O

Gusto € 11.90

#### Trilogie der Jahreszeiten - im Etagere

##### Schaumsüppchen - Carpaccio

##### Gin - Quinoa Salat - Ysop

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 - Gemüse

Dinkel - Grießbällchen - Frittaten

beetroot essence - vegetables - herbs - spelt - semolina balls  
sliced pancake

veggie – vegan - glutenfrei (nur mit Gemüseeinlage)

A C G O Dinkel - Eier - Martinshof Buch € 5.95

## Meerrettich - Schaumsüppchen

Rauchlachsroschen - 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



## Light Hühnerfilet

Quinoa - Tahinicreme

chicken fillet - quinoa - tahini

glutenfrei O - N

€ 15.95

## Light Steak

Pflücksalate - Curcuma Popcorn

fillet steak – seasonal salads - curcumapopcorn

glutenfrei M O L

150g

€ 23.95

Rinderfilet Berger Österreich

**Saiblingfilet** leicht & mundig

Marktgemüse - schwarze Nüsse

fish - vegetables - black nuts

glutenfrei D G

€ 21.95

firscher Fischfang - Güfel - Meiningen

Zusatzbeilage hausgemacht - nach Tagesangebot

Dinkel: Knödel - Spätzle - Gnocchi - Nudeln

Reis - Rösti - Quinoa - Risotto

pro Portion

€ 4.00

## Alkoholfreie Empfehlung

**Clausthaler - Weizen alkoholfrei**

**0,33l**

**€ 4.00**

**Ginger Beer - Fentimans**

**0,25l**

**€ 4.00**

Limo „HIRSCHEN“ - Rose, Lemon oder Holunder

pur 0,25l

€ 4.35

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



## Bewusst **veggie** vegan



### Linsen - Curry - Kokos - Galgant Gemüse - Basmatireis - Sesam - Sprossen

lentil - cocos -curry - basmatirice  
vegan - glutenfrei O

€ 15.90  
Gusto € 12.90

### Süßkartoffel Risotto - Blattspinat Galgant - Curry - Schaum

sweet potato risottoo - spinach  
G vegan - veggie

€ 15.90  
Gusto € 13.90

### Trüffelnudeln - Granatapfel Dinkel - handgewalkt

truffle - spelt - pasta - handmade - pomegranate  
A C G O veggie

€ 15.90  
Gusto € 14.90

### Quinoa - Wirsingroulade Süßkartoffelpüree - Galgant - Bertram

quinoa savoy roulade sweet potato püree  
veggie - vegan

€ 14,90

## Gewürze und Dinkel für jeden Tag - schafft Ausgleich für Körper & Geist

**Urgetreide Dinkel** - kraftvoll - bekömmlicher - vitaminreich

**Galgant** - milder Ingwer - reinigend - befeuert die Sinne

**Quendel** - wilder Thymian - mediterraner Charme

**Ysop** - zarte blumige Note - reinigend

**Bertram** - pikant - pfeffrig - vermindert schlechte Körpersäfte

Anlehnung an Hildegard von Bingen

## FleischSinnig meat



### Steak Rinderfilet

#### Rösti - Gemüse - Pfeffersauce

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

### Schnitzel gebacken

#### Wasabi - Kartoffelsalat - Chutney

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

Fleisch - Hagen Lustenau im Etagere Söhmses Manufaktur & Pfändergold	Gusto	€ 14.90
---	-------	---------

### Medaillons vom Schwein

#### Cognac - Pfefferrahmsauce

#### Dinkel - Gnocchi - saisonales Gemüse

pork medaillons - spelt - gnocchi - vegetables A C G O		€ 19.90
	Gusto	€ 17.90

## Weinempfehlung im Glas – 0.7 Flasche - Rot

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



### Kalbsleber -

#### Rösti - glacierte Apfelscheiben

calf liver - Swiss potatoes

€ 23.90

Gusto € 19.90

Kalb - Innereien

Broger - Bizau - Klopfer Lauterach - Natter Andelsbuch

### Kalbsrahmgulasch

#### Dinkel - Kartoffelknödel - Bertram - Quendel

calf cream goulash - potato dumpling

A C G O

€ 19.90

Gusto € 17.90

### Alpen - Rösti überbacken

#### Speck - Kräuter - Minze - Pflücksalate

hash browns with herbs - baked - salad

Bergkäse Sennerei Oberhauser - Alge Lustenau

G O

veggie (ohne Speck)

€ 13.95

Speck - Geißinger Münzbach Österreich

## Weinempfehlung im Glas – Falsche 0,7 - Weiß

Morillon Lackner-Tinnacher - Gamlitz, Stmk.

Bio Wein

€ 5,90

Riesling Loiserberg Wenzeli- 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  
alkoholfreier 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 € 17.90  
\* ohne Tempura veggio - vegan  
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 Zwetschkenröster - Riebeltopping  
 Dietrich Lauterach  
 C O H G € 9.95

**Schoko - Orangen Tarte** zart & bitter  
 chocolate orange cake - homemade  
 F C H O G 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 - hausgemacht nach Saison**  
 icecream C G H - je Kugel € 2.30  
 Sahne € 1.00

**Nespresso „what else“** € 3.10  
**Tee-Butler - diverse Sorten lt. Teekarte** € 3.80