

# UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

## Herbst Winter 2018/19

Das **Schöne** feiern...die **Zeit** schenken...den **Genuss** erleben

Wählen Sie, bitte, - um den Service und die Auswahl Ihrer Gäste zu erleichtern  
**entweder**

**1 einheitliches Menü** für Ihre Feier aus unseren folgenden Empfehlungen aus - mit einer Alternative für fleischlose und vegane Genießer

**oder**

entnehmen Sie aus unserer aktuellen Speisekarte ([www.hotel-hirschen](http://www.hotel-hirschen.com) GENUSS) diverse Speisefolgen und geben Sie uns **die genaue Anzahl und Auswahl der einzelnen Gänge bis minimum 10 Tage vor der Veranstaltung bekannt.**

Teilen Sie uns bitte die **verbindliche** Personenanzahl bis min. 1 Tag vor der Veranstaltung/Feier mit, sonst gehen wir von der reservierten Höchstanzahl aus. Wir behalten uns vor, die bestellten Menüs für die genannte Personenanzahl in Rechnung zu stellen.

### Räumlichkeiten

#### Esszimmer „Blauer Hirsch“

ab 10 – 18 Personen – Festtafel (Block)  
bis 24 Personen – einzelne Tischvarianten

#### Restaurant „Le cerf“ mit Blick in den Garten

bis max. 48 - 50 Personen  
verschiedene Tischkombinationen möglich

#### Stein-Ecke

bis 8-9 Personen

#### Esszimmer „Weisser Hirsch“

Bis 30 Personen – einzelne Tische  
Bis 26 Personen – U-Tafel  
Bis 18 Personen – Festtafel ( Block)

#### Terrasse / Garten ( im Sommer )

max. 40 -45 Personen / 12 Personen  
je nach Witterung und Möglichkeit

## 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 | € 33.00

#### **Riesling Loiserberg**

Weingut Weszeli - Langenlois - Beste Lagen  
elegante Säure – exotisch - fruchtige Harmonie  
1 Glas 1/8 € 5.50 - 0,75 | € 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 | € 35.00

#### **Bienenfresser Zweigelt Reserve**

Weingut Hans Pitnauer – Göttlesbrunn  
Dunkles Rubinrot – zarte Röstaromen – samtige Tannine – eleganter Ausdruck – „  
Bienenfresser“ Österreichische Wringeschichte 1 Glas 1/8 € 5,50 - 0,75  
| € 33.00

#### **Big John Cuvee Reserve**

Weingut Scheiblhofer Burgenland Andau Glas 1/8 € 5,90 - 0,75 | € 36.00

#### **Vina del Oja Seniorio de Aran - Rioja Alavesa - SpaLebhaft glänzende Farbe -**

angenehmes Aroma - mild und doch  
ausgeprägt im Geschmack  
1 Glas 1/8 € 5,00 - 0,75 | € 30.00

Weitere Weinempfehlungen entnehmen Sie, bitte, aus unserer Weinkarte  
0,75 oder 03,75

# GETRÄNKEAUSWAHL

## APÉRITIFS - mit Alkohol - Erfrischend



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 Hirschen "Royale" Prosecco - Wildpreiselbeere - Beeren	€ 6.20
Ramazzotti Rose "Aperitivo Rosato" Prosecco – Kräuter - Eis	€ 6.90
Campari "Milano" Campari 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 - Minze	€ 6.50
Hugo „Royale“ - Prosecco - Minze	€ 6.20
Hugo „Spritz“ - Weisswein - Soda - Minze	€ 5.90

## Kalte Vorspeisen – Salate - Entree

Bunter Pflücksalat Ahorn-Senf-Dressing	M/O	€ 7,95
Ziegenkäse - Wantan gebacken Hanföl - Linsen - Curry - Rote Beetemousse	A/CO/G	€ 13,95
Saisonale Variation Salate - Kürbisterrine - Quinoa Pilze - Feigen - lauwarm mariniert	G/O/M	€ 11,95
Trilogie der Jahreszeiten Schaumsüppchen - Carpaccio - Gin - Thymian - Maroni Taschen - im Etagere bis 15 Pers. <u>oder</u> - auf Vorspeisenteller ab 16 Pers.	A/C/G/O	€ 13,95
Zweierlei vom Kürbis Schaumsüppchen & Quiche	A/C/G/O	€ 8,95
Geräucherte Entenbrust - Pflücksalate schwarze Nüsse - Linsen - Curry	H/O/M	€ 8,95
Kürbis- Teigtaschen - Curryschaum	A/C/G	€ 8,95
Salatbuffet (ab 30 Personen)		€ 8,90
Quinoa - Marsalasalat Gebackene Pilztaschen	O/A/C	€ 9,90
Mini-Rösti hausgemacht Ziegenkäsenockerl - glacierte Äpfel	G/O	€ 8,95

## Suppen

Rote Beete Essenz  
Grießbällchen - Frittaten - Gemüse  
A C G O € 5.95

Riesling - Schaumsüppchen  
Kartoffel - Zimtknödel  
G/O/A/C Gusto € 5.95

Saisonales Duett  
Pflücksalate - saisonales Schaumsüppchen O/G € 9.65

Saisonales Suppen - nach Marktangebot O/G € 6.95  
Gusto € 5.95

Champagner-Schaumsuppe  
Lachs - Gemüsekonfetti O/G Gusto € 6.95

Sellerie-Kastaniensuppe O/G/H Gusto € 6.95

Montafoner Sauerkäsesuppe  
Brotschöberl A/G/O Gusto € 5.95

Dornbirner Festtagssuppe - Schiffchen  
Klare Rinderessenz (mit/ohne Sherry)  
L/O 1 Einlage € 5.95  
2 Einlagen € 6.95

### Einlagen - Auswahl :

Klassisch : Fleischilzchnitten - Brätspätzle - Leberspätzle

**Veggie :** Schöberl - Griessnockerl - Frittaten  
Gebackene Griessknödel

**glutenfrei**

**vegan:**

Pilzrahm-Suppe -- Thymian  
Parmesannockerl € 6.95

\*Gusto = kleine Portion - in der CapuccinoTasse

## Warme Zwischengänge - Hauptgänge

### Veggie - Vegan

Linsen - Minze - Curry Basmatireis - Kürbismousse lentil - mint curry - basmatirice - pumpkin mousse vegan glutenfrei O		€ 14,90
Gnocchi handgewalkt & saisonal Kürbis - eingelegte Pflaume - glasierter Chicoree homemade gnocchi - pickled plum - glazed chicoree A C G O		€ 10,95
Safran-Risotto Kichererbsen - Trüffelkartoffelchips vegan - glutenfrei-lactosefrei O		€ 11,90
	als Hauptspeise	€ 14,95
Hausgemachte Bandnudeln - Kräuterschaum Sommertrüffel Veggie A/C/G/O		€ 11,90
	als Hauptspeise	€ 15,95
Polentagröstel Gemüse - Kräuter A/C/G Veggie		€ 10,90
	als Hauptspeise	€ 14,95
Gemüse-Risotto Rote Beete - Mandelschaum O/G Veggie		€ 10,90
	als Hauptspeise	€ 14,90
Quinoa – Gemüsetaschen - Pilze – Blattspinat A/O	vegane Hauptspeise	€ 14,90
Kartoffelknödel – gefüllt mit Ziegenkäse – Goldhirse – Trüffel – Gemüse A/O	Hauptspeise	€ 12,95 € 14,90
Trüffelnudeln - hausgemacht A/C/G	Hauptgang	€ 11,95 € 13,95
Kürbis-Orangenragout Polentanockerl O/G	Hauptgang	€ 10,95 € 12,95
Waldpilz - Risotto - Sherryschaum Schwarze - Nüsse - Rosenblätter - Lavendelblüten	G/O/H	€ 13,95

## Fisch - Hauptspeise

Gedämpfter Seesaibling  
Trüffel - Kräutergemüse D/G/O  
glutenfrei € 23,95

Gebratener Saibling  
Kren- Risotto - saisonales Gemüse D/O € 23,95

Riesengarnelen  
Curry - Kokos- Risotto B/O € 22,95

Zanderfilet - Rotweinbutter  
Petersilienwurzelpürree G/O/D € 22,95

## Wild Saison - Marktangebot

Wildschweinbraten  
Walnusspätzle - Wirsinggemüse  
Kürbismouss  
O G A C H € 21.90  
Gusto € 20,90

Rehragout  
Kartoffelknödel - Blaukraut  
Weissweinpfeffer - Preiselbeeren  
A C O L € 25.90  
Gusto € 24.90

## Fleisch - Hauptspeisen

### RIND

Rindsfiletsteak 150g medium - Portweinjus  
Speckbohnen- Kartoffelkrapfen- saisonales Gemüse A/C/O/L € 23,95

Rindsfiletsteak 200g  
Cognac-Pfeffersauce  
Mandelbällchen Rahmwirsing A/C/G /O € 29.95

Rinderbraten  
Ingwer-Blaukraut - Kartoffelknödel  
Preiselbeeren L/O/G/C/A € 17,95

Rosa gebratener Rinderrücken  
Senfjus - Bergkäse-Risotto - Pankobällchen A/C/G/O/L/M € 26,90

### GEFLÜGEL

Hühnerbrustfilet  
Quinoa - Marsala - Humusdip  
lactose - glutenfrei € 14.95

Ofenhähnchen  
Curry - Koriander - Gnocchi A/C/G € 14,90



## Fleisch - Hauptspeisen

### KALB

Kalbsrückenbraten Parmesanpolenta - Fenchel - Estragon Sauce	O/G/L	€ 28.90
Kalbsbäckle Ofengemüse - Kartoffel-Selleriepüree	O/G/L	€ 25.95
Alternativ Schweinebäckle		€ 18.90
Kalbsmedaillons Morchelsauce - Bandnudeln gratiniertes Gemüse	A/C/G/O	€ 32.90
Kalbsrahmgulasch mit Estragon Knödel - Thymian - Gemüsebouquet	A/C/G	€ 21.90

### SCHWEIN

Dornbirner Schweinebraten – Naturjus Kartoffelpüree – Senfwirsing	G/L/O	€ 13.90
Schweinemedallions - Cognac - Rosmarin - Sauce Kartoffel - Blumenkohlgratin	O/L/G/C	€ 19.80
Schweinebäckle Kräutergnocchi – Trüffelwirsing	A/C/G/OL	€ 18.90
Wienerschnitzel vom Schwein oder Pute ab 30 Pers.	€ 14.50	€ 15.90
Wienerschnitzel vom Kalb ab 30 Pers.	€ 22.50	€ 23.90
Pflücksalate, Chutney, Püree	A/C/G	

zusätzliche Beilagen - nach Aufwand verrechnet

## Dessert

Creme Brûlée - Lebkuchen - KnusperMandel - Sorbet C/G	€ 7,90
Schoko Duett Tarte – weißes Mousse Orangen-Grand Marnier-Spiegel C/G/O	€ 9,95
Dornbirner Apfelküchle Weinchadeau (Süßer Weinschaum) - Beeren A/C/G/O/H	€ 9,50
Duett Eierlikörparfait & Maroni Amarenakirschen - Schaumgebäck Martinshof - Buch A C G O	€ 8,95
Sorbet - hausgemacht Sekt - Himbeerkaviar O	€ 7,50
Bratapfelgratin - Marscapone - Eis	€ 9,50
Duett Lebkuchenparfait & Eingelegte Zwetschkenröster Riebeldoping - Tannenwipfelsirup O/G/A	€ 8,95
Strudel - hausgemacht Eis - Früchtespiegel A/C/G/O	€ 6,90
Duett BitterSchoko- Tarte - Joghurtmousse Orangen - Waldbeerspiegel A/C/G/O	€ 8,50
Mousse im Glas mit Hippe (Mini-Nascherei zum Kaffee) A/C/G	€ 5.50

## Buffet - Ausklang

Dessert-Käsebuffet	€ 14.90 pro Person
Dessert-Buffer	€ 12.90 pro Person
Käse Etagerer für 4-5 Personen G/H	€ 16,90 pro Etagerer pro Tisch für 4 Personen

## DER HEISSE STEIN – lukullisches Gastronomie-Erlebnis!

Auf reinem Natur-Granitstein können Sie selbst Ihr eigener Chef de Cousine am Tisch werden. Garen Sie schonend, fett- und salz arm, leicht und gesund. Ob Fisch, Fleisch oder Vegan – für jeden Geschmack ist aus vorwiegend regionaler Herkunft das Passende dabei.

Probieren Sie Neues mit Freunden, Geschäftspartnern oder Familie  
bis zu 18 Personen - Freitag und Samstag ab 18 00 Uhr!  
für Kinder nur mit elterlicher Aufsichtspflicht

**Eine originelle Gutscheine-Idee  
bei uns an der Rezeption erhältlich!**

Bitte, verwenden Sie keine Saucen und Öle auf dem heißen Stein!  
Wenden Sie das Gargut mehrmals vorsichtig und in kurzen Abständen.  
Entscheiden Sie selbst saignant/rosa, medium/halbdurch, a point/durch!  
Zu Ihrer Auswahl servieren wir Salate, saisonales Gemüse, Allerlei hausgemachte Saucen und Meersalz:

### **Rindsfilet - „Barbecue Style“**

<b>2x 100g</b> A-H-L-N-O-M-F	<b>€ 29.95</b>
<b>1x 150g*</b>	<b>Gusto€ 24.95</b>
<b>Vegan/Veggie - „Tofu &amp; Tempura“</b> A-H-L-N-O-M-F <b>vegan ohne Tempura</b>	<b>€ 17.90</b>

## Wichtige Details

Menükarten	kostenlos
Namenskärtchen	€ 0,30 pro Stück

### Für mitgebrachte Torten / Kuchen

in Verbindung mit einem	<b>3- Gang Menü</b> (ohne Kuchen)	<b>€ 2.90 pro Person</b>
	<b>2- Gang Menü</b> (ohne Kuchen)	<b>€ 3.60 pro Person.</b>

### Für mitgebrachte Weine

verrechnen wir ein Stoppelgeld von min.

ab € 20,00 pro

#### **Flasche**

Mineralwasser 0,75 l

ab € 5,95 pro

#### **Flasche**

Servicepauschale Leitungswasser

ab € 2,00 pro

#### **Karaffe**

### Dekoration

Hausdekoration (Menükarten, Kerzen, Grundgedeck) kostenlos

Dekoration nach Ihren Wünschen - wir verrechnen nur den Kosten - und

Arbeitsaufwand

auf Absprache

### Aperitif (weitere Aperitifempfehlungen auf der 2. Seite)

Aperitif-Empfang im Entree/ Hotelbar oder auf der \*Terrasse oder \*Gartenlounge  
(\* bei Schönwetter im Sommer)

mit Cava Sekt - Spanien - Pinot de Pinot Brut - Rose - Italien

Henkel trocken - 0,75l ab € 29.00

Champagner Drappier - 0,75l ab € 48.00

Cremant D'Alsace Brut 0,75 ab € 39.00

oder Rose nach Champagner Methode 0,75l ab € 36,00

Ausbau Steinger Riesling – Flaschengärung

Loisiumweingarten Kamptal, Karl Steinger

Champagner-Methode – beste Lagen Österreichs 0,75 l ab € 36,00

Huber Sekt, Szigetekt Sekt - 0,75l ab € 31.00

Alkoholfreier Mousseux Blanc de Blanc Chardonnay 0,75l ab € 24.00

Getränke nach Aufwand - Hugo, Lillet, Aperol (auf Anfrage)

**zusätzlich Fingerfood pro Person (4 Sorten) ab € 7,90**

#### Hausweine

Grüner Veltliner ab € 28,80 / Liter

Zweigelt ab € 28,80 / Liter

**Auf Wunsch reichen wir Ihnen gern unsere Weinkarte mit 0,7 und 0,375  
Flaschen!**

#### Kindergерichte

Hauptgang ab € 11.90 / pro Kind - Allergene auf Anfrage

### Kuchenbuffet

Pro Stück ab € 5.00 / pro Person + Sahne € 1,80  
Kaffee nach Aufwand

### Dessert- und Käsebuffet

ab mind. 25 Personen - € 14.95 / Person

### Weinkarte

Eine Mitbestellung des passenden Weines erleichtert den sachgemäßen Service.  
in der 0,75 Flasche oder im Glasausschank.

### Musik

Auf Wunsch können wir Ihnen Empfehlungsadressen mitgeben für  
eine musikalische Untermalung mit oder ohne Tanz – Preis auf Anfrage

### **Allgemeine Geschäftsbedingungen**

#### Menü

Wählen Sie **EIN** Menü und teilen sie uns Ihre Auswahl, bitte, min 7-14 Tage vor der  
Veranstaltung mit. Die verbindliche Personenzahl teilen Sie uns bitte bis min. 1 Tag  
vor der Veranstaltung mit.

Ohne Korrektur gehen wir von der reservierten Höchstanzahl aus. Wir behalten uns  
vor die bestellten Menüs für die gesamte Personenzahl in Rechnung zu stellen.

#### Musik

Gerne darf die Band / der DJ bis 00:00 Uhr spielen.

Eine Verlängerung ist aufgrund der Hotelgäste leider nicht möglich.

Vergnügungssteuer; Kunden müssen jede Art von Musikveranstaltungen selbst bei  
der AKM anmelden. Das Hotel übernimmt hierfür keine Haftung.

#### Nach Mitternacht

( offizielle Sperrstunde 23:30 Uhr )

Bei Feiern in unseren Veranstaltungsräumen die über Mitternacht andauern,  
verrechnen wir eine Servicepauschale (ab 00:00 Uhr) von € 25,00 pro Mitarbeiter

#### Raummiete

#### Besprechungen - Seminare - Feiern

½ Tag                      € 65,00 / 1 Tag                      € 100,00 / abends                      € 65,00  
plus Getränke- und Speisenaufwand.

**In Verbindung mit einem Menü ab € 28.00 pro Person fällt keine Raummiete an.**

## Reinigung

Die Reinigung des Raumes ist im Mietpreis inbegriffen, Fallen infolge außerordentlicher Verschmutzungen Spezialreinigungen an, werden die dadurch entstehenden Kosten an Sie weiterverrechnet.

Wir dürfen jederzeit von Reservierungen entschädigungslos zurücktreten oder Veranstaltungen abbrechen, wenn der ordentliche Geschäftsbetrieb, die Sicherheit von Personen und Umwelt oder der Ruf des Hauses gefährdet sind.

## Rechnungslegung

Wir bitten um Bekanntgabe der genauen Personenzahl bis 1 Woche vor der Veranstaltung.

Letzte Korrekturen können bis 1 Tage vor der Veranstaltung vorgenommen werden. Zur Verrechnung erfolgt die Anzahl der genannten Personen.

Die Preise sind Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt. und exkl. Trinkgeld.

Anzahlung : 50 % bis 3 Wochen vor Veranstaltung -

Rest innert 8 Tage nach Ende der Veranstaltung ohne Abzüge

oder direkt vor Ort (nach Vereinbarung) - Verzugsspesen + 3% der Summe

Fixe Reservierungen werden nur schriftlich angenommen.

## Stornobedingungen:

3 Wochen vor der Veranstaltung : 30 % der Auftragssumme ( Speisen, Miete etc.)

2 Wochen vor der Veranstaltung : 50% der Auftragssumme ( Speisen, Miete etc.)

1 Woche vor der Veranstaltung : 80% der Auftragssumme (-,-)

darunter : 100% der Auftragssumme (-,-)

Gusto Suppe als Empfehlung bei mehreren Gängen

Sie können gerne Ihre persönlichen Speisenwünsche einbringen

Sie können auch gerne **1 einheitliches Menü** aus unserer aktuellen Speisekarte zusammenstellen - unter Genuss: [www.hotel-hirschen.at](http://www.hotel-hirschen.at)

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem sehr persönlich geführten Haus begrüßen und Ihre Feier ausrichten zu dürfen !

*Ihre Familie Charlotte & Erwin Hirt mit Team*

Stadthotel HIRSCHEN \*\*\*\*

**Abendrestaurant**

**ab 17:00 bis 23:30 / Küche 17:30 bis 22:15**

Donnerstag, Sonntag und Feiertag geschlossen

**Mittags geöffnet:**

**nur auf Vorbestellung mit einheitlicher Menüauswahl**

**ab min. 25 Personen ( Beerdigungen, Feiern, Events)**

Seminare, Workshops ( ab min. 15 Personen ) - auf persönliche Absprache

**Feiertage, Sonntage und Donnerstage**

**Abendrestaurant nur für Hotelgäste in Verbindung mit Halbpension**

**- ab min. 35 Personen**

## Check Liste - An alles gedacht.....?

Name: \_\_\_\_\_

Termin: \_\_\_\_\_

Personenzahl: \_\_\_\_\_ Erwachsene \_\_\_\_/Kinder \_\_\_\_

Tischform: \_\_\_\_\_ Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Dekoration/ Blumen: \_\_\_\_\_

Menükarten: \_\_\_\_\_ mit Foto \_\_\_\_\_

Namenskarten: \_\_\_\_\_

Aperitif: \_\_\_\_\_

Weißwein: \_\_\_\_\_

Rotwein: \_\_\_\_\_

Veggie / Vegan: \_\_\_\_\_

Tellergeld bei Kuchenmitnahme : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(ab min. 2 gang Menü oder 3-Gang Menü möglich)

Musik: \_\_\_\_\_

(eine Liste stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung):

Torten/Konditoreien: \_\_\_\_\_

### **Menü:**

Telefon : 0043 /( 0 )5572 / 2 63 63 Fax DW -4

[Info@hotel-hirschen.at](mailto:Info@hotel-hirschen.at)

[www.hotel-hirschen.at](http://www.hotel-hirschen.at)

Bitte, vereinbaren Sie mit uns einen Termin vor Ort.

Frau Hirt, Herr Hirt ( Küchenchef) und unsere Assistentinnen vom Empfang  
Jeannette, Michaela und Judith beraten Sie gern!

## 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.

Folgende **Produkte** werden je nach saisonaler Verfügbarkeit bezogen:

**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