



EST 1843
hirschen dornbirn
das boutiquestyle hotel

Vorspeisen - Zwischengerichte starters

Heimische Pflücksalate

Ahorn Kurkuma Dressing

salad maple syrup turmeric dressing

€ 9.55

Salate - Gemüse - Alge Lustenau



Ziegenkäse Kräuterhaube Rote Beete

goat cheese herb topping beetroot

€ 11.95

Ziegenkäse Kaufmann Dornbirn-Fluh



Lachsforelle kalt geräuchert

Wasabi - Sesam

cold smoked salmon trout - wasabi - sesame

€ 14.95

Nino's Ländlefish Dornbirn



Rindfleischsalat Kürbisvariation

Tafelspitzscheiben Wachtelei Gemüse

beefsalad pumpkin variation

€ 14.95

Gusto

€ 12.95

Kürbisöl Pschait Steiermark



frisches Brot kaltgepresstes Olivenöl hausgemachtes Kräuter Lavendelsalz inkludiert
glutenfreies Gebäck auf Wunsch Lesebrille auf Wunsch



EST 1843
hirschen dornbirn
das boutiquestyle hotel

Suppen soups

Rote Beete Essenz

gebackene Dinkelgrießknödel

beetroot essence baked semolina dumplings

€ 6.95

Dinkel Martinshof Buch

 ohne Knödel L A C G O

Saisonales Süppchen

nach Marktangebot

seasonal soup

€ 6.95

Gusto

€ 6.25

G O

Saisonales Duett

Pflücksalate Schaumsüppchen

seasonal salad small cream soup

€ 10.95

Salate Alge Lustenau

  (auf Wunsch) (A) C G O M

Aperitifs neu & klassisch

Glas Rosé Prosecco

€ 5.00

Lillet brut Tonic oder Ginger Ale

€ 6.90

Lillet "Rose" Wild Berry

€ 6.90

Lillet "Rose" Weisswein - Soda

€ 6,20

Red Secco "Royale" Prosecco Granatapfel Kräuter Beeren

€ 6.20

Campari "Milano" Cranberry Prosecco Minze

€ 6.90



KohlenhydratReduziert - low carb

Light Steak Rind

Junges Gemüse Kurkuma Popcorn

fillet steak vegetables turmeric popcorn

150g

€ 23.95

Rinderfilet Berger Österreich



Saibling Filet

Marktgemüse schwarze Nüsse Apfel Rote Rüben Creme

fish vegetables black nuts apple beetroot cream

€ 21.95

Nino's Ländlefish -Dornbirn



Aperitifs alkoholfrei erfrischend

Crodino „Veneziano“ alkoholfreier Prosecco Minze Eis		€ 5.90
Sanbitter „Milano“ alkoholfreier Prosecco Cranberry Minze		€ 5.90
Hugo „alkoholfrei“ Holundersaft alkoholfreier Weißwein		€ 5,90
Hugo „alkoholfrei“ Holundersaft alkoholfreier Prosecco		€ 6.40
Glas alkoholfreier Sekt		€ 5,00
Glas alkoholfreier Weißwein		€ 3.80
Martini Hirschen alkoholfreier Vermouth Olive Ingwer Kräuter		€ 5.90
Wasser aus Vorarlberg	1,0l Karaffe	€ 2.60
	0,5l Karaffe	€ 1.30
	0,25l Glas/Karaffe	€ 0,90
Mineral 0,7 prickelnd / still	0,75	€ 5,95
		0,33 € 3.50



EST 1843
hirschen dornbirn
das boutiquestyle hotel

Bewusst - veggie vegan

Curry Gnocchi Gemüse Kräuter

curry gnocchi vegetable herbs

€ 15.95

Gusto

€ 14.25

 A C G O
Nudeln handgewalkt

Heimische Pflücksalate

Ahorn Kurkuma Dressing

salad maple syrup turmeric dressing

€ 9,55

  M O

Quinoaröllchen

Reispapier Süßkartoffel Fenchel

quinoa rice paper sweet potato fennel

€15.95

  O
Gemüse Alge Lustenau

Gewürzauswahl Menagen & Küche Hildegard von Bingen

Urgetreide Dinkel kraftvoll bekömmlich
Galgant milder Ingwer reinigend
Quendel wilder Thymian mediterraner Charme
Ysop zarte blumige Note reinigend
Bertram pikant pfeffrig
Poleiminze frisch duftend



EST 1843
hirschen dornbirn
das boutiquestyle hotel

Fleisch Sinnig meat

Steak Rinderfilet Cognac-Pfeffersauce

Gemüse Kartoffelkrapfen

beef tenderloin - cognac peppersauce

vegetable potato fritters

250g € 34.95

150g € 24.95

Rind Berger Österreich
A C G O L

Schnitzel gebacken im Etagere

Bergpfeffer Rosmarin Panade

Galgant Erdäpfel Blattsalat Chutney

pork meat baked mountainpepper rosemary

potato salad chutney

€ 15.95

Gusto € 14.95

Fleisch Hagen Lustenau A C M O
Chutney Söhmsens Manufaktur & Pfändergold

Medaillons Heimisches Schwein

Senf Wirsing Gnocchi

pork medaillonsm ustartd savoy gnocchi

€ 19.90

Gusto € 17.90

Fleisch Schluge Dornbirn

 A O C G L M

Weineempfehlung im Glas 0.7 Flasche - Rot

Moric Blaufränkisch	Roland Velich Grosshöflein Burgenland	€ 5.90
Bienenfresser Reserve	Pitnauer - Niederösterreich	€ 5.50
Vina del Oja, Rioja	Senrio de Arana - Spanien	€ 5.50
Zweigelt Hügelland	Tischwein	€ 3.60



EST 1843
hirschen dornbirn
das boutiquestyle hotel

Tradition traditional

Wildschweinfilet Pflaumen-Wildsauce
Kartoffelknödel Blaukraut Preiselbeeren
wild boar fillet potato dumplings red cabbage cranberries € 24.95

Wild aus Österreich
G A C O L

Ländle Tafelspitz vom Rind
Kräuterrösti Rahm Blattspinat Sauerrahm Apfelkren
cooked beef swiss herb potatoes spinach hash browns sour cream € 23.95
apple horseradish Gusto € 21.55

Rind Berger Österreich
 G O L

Weineempfehlung im Glas 0.7 Flasche Weiss

Morillon	Neumeister Stmk.	€ 5,90
Riesling Loiserberg	Weszeli NÖ	€ 5.50
Riesling Deutschland	alkoholfrei	€ 3.40
Grüner Veltliner	Tischwein	€ 3.60
Rosé Zweigelt	Bründelmayr Langenlois	€ 5.50



EST 1843
hirschen dornbirn

das boutiquestyle hotel

Candle Light Dinner Klassik

Da bist mein Leibgericht....

Rosé Prosecco Rosenblüten
Münzenrieder aus Österreich
alkoholfreier Prosecco auf Wunsch

Lachsforelle kalt geräuchert
Wasabi Sesam

Nino's Ländlefish Dornbirn



Saisonales Süppchen nach Marktangebot

GO

Steak Rinderfilet 150g
Gemüse Kartoffelkrapfen

Rind Berger Österreich



Dessert Überraschung

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

4 - Gang Menü Candle Light KLASSIK inkl. Aperitif € 54.00 pro Person

Im Rahmen des Weekend Hotel-Specials mit Übernachtung

Gutscheine Freude schenken liebevoll verpackt



EST 1843
hirschen dornbirn

das boutiquestyle hotel

Candle Light Dinner Veggie Vegan

Du bist mein Liebsgericht....

Rosé Prosecco Rosenblüten
Münzenrieder aus Österreich
alkoholfreier Prosecco auf Wunsch

Ziegenkäse Sellerievariation flambiert
Aronia schwarze Nüsse Poleiminze



Käse Kaufmann Dornbirn

Saisonales Süppchen - nach Marktangebot

GO

Curry Gnocchi Gemüse Kräuter



Nudeln handgewalkt

Dessert Überraschung

4 - Gang Menü Candle Light Veggie Vegan inkl. Aperitif € 54.00 pro Person

4 - Gang Menü Candle Light Veggie Vegan inkl. Aperitif € 49.00 pro Person
Im Rahmen des Weekend Hotel-Specials mit Übernachtung

Tipp für kleine Feiern Anlässe!

Esszimmer buchen Raum für Genuss & Begegnung



hirschen dornbirn EST 1843

das boutique style hotel

Grillen auf heißem Granitstein

barbecue on a hot granite stone living food

Freitag Samstag

friday saturday

Garen Sie schonend fettarm bis 18 Personen

Reis oder Kroketten^(A) Salaten Gemüse Dips Salze

gentle cooking low fat rice croquettes salads vegetables dips salts

Riesen Garnelen

king prawns

asian style

€ 23.95

Filet Heimisches Rind

beef filet

barbecue style

€ 29.95

2x á 100 g

lady's style

150g Gusto

€ 24.95

Tofu Tempura

tofu tempura

alternative style

€ 17.95



 Reis C F E F H L O

Alkoholfreie Empfehlungen soft drinks

Clausthaler Weizen alkoholfrei

0,33l

€ 4.40

Hirschen Limo Rosen Lemon Holunder

pur 0,25l

€ 4.35

Garnitur Soda Eis

Karaffe 0,5l

€ 4.90

Tonic Hibiscus Tonic Wild Berry Ginger Ale

Tonic Franz von Durst Tonic Classic Ginger Beer

Bitter Lemon Mango oder Cocossaft

Birne Holunder Dietrich Bodensee Apfelsaft Marillennektar

€ 4.20



EST 1843
hirschen dornbirn
das boutiquestyle hotel

Süßes Salziges sweets salty

Dessert Überraschung Naschen für Zwei
sweet surprise for two € 15.95

Altwiener Topfentorte Eierlikörparfait Mohnmantel
pot cake egg liqueur parfait poppy seed coat € 9.95
O G A C H E

Schoko Orangen Tarte Hausrezept
Vanilleeis € 6.90
ohne Vanilleeis € 4,90
chocolate orange cake homemade vanilla ice cream
ⓧ F C H O G ohne Mehl

Eiskaffee klassisch oder gerührt € 7.20

Affogato Espresso Likör Eis € 6.20

Sorbet hausgemacht nach Angebot ⓧ ♯ pro Kugel € 2.50

Eisorten nach Saison
icecream C G H pro Kugel € 2.30

Regionale Käseauswahl Trüffelhonig
local cheese variety salty delicious € 11.95
G H M

Nespresso "what else"	€ 3.40
Teeauswahl Teekarte Kännchen Ingwer Kandisstick Honig	€ 4.90
Chai Latte	€ 4,20
Brandy oder Rum stilvoll serviert	
Erwärmte Gläser Aromaentfaltung Bitterschokolade	€ 5.80
Grappa Limoncello oder Liqueur Ingwerer oder Rum Orange	€ 4.80