



EST 1843
hirschen dornbirn

das boutiquestyle hotel

September - Menü

Gravedlachs

Senf - Kren - Blaue Kartoffel

gravlax- mustard - horseradish - blue potato

€ 14.90

D M O G

Hokkaido - Galgantschaumsüppchen

Hokkaido galgant foam soup

€ 8.90

C O

Rückwärts gebratenes Entrecote

Balsamico Zwiebel - Schmorgemüse - Kartoffelgratin

Kräuterpotpourri

Reverse fried entrecote - Balsamic onion - stewed vegetables - potato gratin

herbal potpourri

€ 24.90

Alge - Lustenau

L O G

Grießflammerie

3erlei Zwetschke- Sternanis

Semolina flummy - 3 kinds of plum star anis

€ 8.90

G O

3-Gang-Menü € 42,00 (ohne warme Vorspeise)

Fine Dining 4-Gang-Menü inkl. Aperitif € 58,00

Klassik oder Veggie auf Wunsch

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



hirschen dornbirn

EST 1843

das boutiquestyle hotel

Bewusst - veggie oder vegan

Gefüllte Kohlrabi- Estragon Kartoffel

Trüffelpüree

Stuffed kohlrabi tarragon potato - truffle puree

€ 15.95

Gemüse - Werner Alge Lustenau



O vegan

Kürbisquiche - Quittenblaukraut

Hanftopping

Pumpkin quiche - quince red cabbage - Hemp topping

€ 17.95

Gemüse - Werner Alge Lustenau



A C G O - veggie

Powerdrink - Smoothie

Spinat- Apfel- Ingwer- Minze

Power drink smoothie - spinache - apple - ginger - mint

€ 5.20

Grillen auf heißem Granitstein

Jeden Freitag & Samstag - Werktags nur mit Vorreservierung

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



hirschen dornbirn

EST 1843

das boutiquestyle hotel

Klassiker

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
Chutney Söhmsens Manufaktur & Pfändergold
A C M O

Rinderfilet Steak

Pflücksalate Pimentos Meersalz

250g

€ 34,95

steak beef fillet salad

150g

€ 24.95

Fleisch Berger Metzgerei



M O

Soulfood vom Feinsten

Poschierter Seesaibling

Quinoa Gemüse - Löwenzahn- Spitzwegerich - Pesto

€ 26.90

Poached char - Quinoa vegetables - dandelion - plantain - pesto

D O

Hirschen Bowl

Hühnerbrüstchen – Zucchini – Tomaten

Aprikosenreis – Leinsamen - Pflücksalat

Deer Bowl Chicken breasts - zucchini - tomatoes

Apricot rice - linseed - pickling salad

glutenfrei

€ 16.90

M O H



hirschen dornbirn

EST 1843

das boutiquestyle hotel

Süßes & Salziges

Dessert Überraschung Naschen für Zwei

sweet surprise for two

€ 15.95

G H M

Schoko-Orangentarte

glutenfrei

Chocolate orange tart

€ 7,90

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

G H M

€ 11.95

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

€ 4.80



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
Ginger Beer alkoholfrei				€ 3.80
Martini Hirschen alkoholfreier Vermouth Olive Ingwer Kräuter				€ 5.90
Wasser aus Vorarlberg	1,0l	Karaffe		€ 2.90
	0,5l	Karaffe		€ 1.90
	0,25l	Karaffe		€ 1.00
Tafelwasser prickelnd/still	1,0l / 0,7	€ 6,00	0,33l	€ 3.60

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 Kräuter Wildpreiselbeeren	€ 6.20
Campari „Milano“ Cranberry Prosecco Minze	€ 6.90

Alkoholfreie Erfrischungs-Getränke "Hirschen-Limos"

botanical drinks

Rosenlimo	„rose“	Rosenblüten
Holunderlimo	„elderflower“	Lavendelblüten
Zitronenlimo	„lemon“	Minzeblätter

Bio-regional

Zirbe - Zitronendrink	Zirbenkugel		
Brennessel - Kräuterdrink	Rosmarin	pur	€ 4.20
gespritzt - Lemonspieß - Beeren - Kräuter - Ingwer - Eis	Karaffe 0,5l		€ 4.90

Obstsäfte

Marillensaft - Wachau	oder Birne-Holundersaft - Lauterach		
Apfelsaft oder Johannisbeersaft - Bodenseeregion	pur 0,25l		€ 4.20
gespritzt - Lemonspieß - Beeren - Kräuter - Ingwer - Eis	Karaffe 0,5l		€ 4.90

Ginger Ale - Bitter Lemon oder Tonic diverse Sorten	€ 4.20
---	--------



hirschen dornbirn

EST 1843

das boutiquestyle hotel

Weineempfehlung im Glas 0.7 Flasche - Rot

Moric Blaufränkisch	Roland Velich Grosshöflein	€ 5.90
Bienenfresser Reserve	Pitnauer - Niederösterreich	€ 5.50
Vina del Oja, Rioja	Senrio de Arana - Spanien	€ 5.50
Blauer Zweigelt	Tischwein - Qualitätswein	€ 3.80

Weineempfehlung im Glas 0.7 Flasche Weiss

Morillon	Neumeister Stmk.	€ 5,90
Riesling Loiserberg	Weseli NÖ	€ 5.50
Riesling Deutschland	alkoholfrei	€ 3.80
Grüner Veltliner	Tischwein	€ 3.80
Rosé Zweigelt	Bründelmayr Langenlois	€ 5.50

...oder aus unserer Wein-Getränkekarte..

...Teekarte mit feiner Auswahl