



EST 1843
hirschen dornbirn

das boutiquestyle hotel

Oktober - Menü

Kürbis - Ziegenkäse Quiche

Gebratene Feige- Feldsalate

Pumpkin - goat cheese quiche - fried fig

€ 14.90

Ziegenkäse-Fam.Kaufmann/Alge Lustenau- Kürbis/ Dinkel-Martinshof

ACGO

Heublumensuppe

Bramatachips - Apfelchutney

Hay flower soup - bramata chips apple chutney

€ 8.90

Bramate-Dietrich Lauterach

AGGO

Duett vom Strohschwein

Kräuterjus - blaues Kartoffelpüree - Rosenkohl

Duet from the straw pork - blue mashed potato - brussels sprouts

€ 24.90

Vonatur Österreich - Strohschwein / Kartoffeln - Alge Lustenau

LGO

Maroni Variation

Tarte - Mousse - Birne

Chesnut variation- tart - mousse - pear

€ 8.90

Obst - Alge Lustenau / Weirouge - Schobel Lustenau

G O H

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

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

Klassik oder Vегgie 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

Korma Bowl

Krotten - Wirsing - Quinoa

carrots - savoy cabbage - korma - quinoa

€ 15.95

Karotten, Wirsing - Alge Lustenau



vegan

Maronen - Gnocchi - Kürbis - Madeira

Chesnuds-gnocchi - pumpkin- madeira

€ 18.95

Kartoffeln, Kürbis - Werner Alge Lustenau

warme Vorspeise

€ 14.95



A C G O - veggie

Powerdrink - Smoothie

Spinat - Apfel - Ingwer - Minze

Power drink smoothie - spinach - apple - ginger - mint

€ 5.20

Herbstliche Salatschale - lauwarmes Dressing

Pflücksalat- Nüsse - Beeren - Kräuter

autumn salad bowl - lukewarm dressing - Pickled lettuce - nuts - berries - herbs

€ 6.95

Salate - Alge Lustenau

Grillen auf heißem Granitstein

Jeden Freitag & Samstag - Werktags nur mit Vorreservierung

Garen Sie schonend fettarm

Reis oder Krokette^(A) Salaten Gemüse Dips Salze

gentle cooking low fat rice croquettes salads vegetables dips salts

Riesen Garnelen

asian style

€ 23.95

king prawns

Filet Heimisches Rind

barbecue style

2x 100 g

€ 29.95

beef filet

lady's style

150g Gusto

€ 24.95



hirschen dornbirn

EST 1843

das boutiquestyle hotel

Klassiker

Schnitzel gebacken im Etagere

Bergpfeffer Rosmarin Panade

Galgant Erdäpfel Blattsalate 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

Hirschpfeffer - Kartoffelknödel - Rosenkohl

Venison pepper - potato dumplings - Brussels sprouts

€ 21.50

Hirsch - Vonatur Österreich / Kartoffel, Rosenkohl - AlgeLustenau

A C O L G

Rindsfilet 200g - Feigenjus - Rösti

Beef fillet 200g - fig jus - rösti

€ 30.95

Rind- Österreich

O L

Soulfood vom Feinsten

Seesaibling gegrillt

Schnittlauchöl – Erbsenpüree – pochiertes Stundeneigelb

€ 26.90

Grilled arctic char - Chive oil - mushy peas - poached egg yolk

D O

Fisch - Nino's Fischzucht

Hirschen Bowl

Hühnerbrust – Rote Beete – Rucola

Safranreis – Walnüsse geröstet

Deer Bowl - Chicken Breast - Beetroot – Arugula-Saffron rice - roasted walnuts

O H

Salate - Alge Lustenau

mit Huhn

veggie

€ 16.90

€ 14.90



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

€ 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	€ 4.80



EST 1843

hirschen dornbirn

das boutiquestyle hotel

*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



EST 1843

hirschen dornbirn

das boutiquestyle hotel

Ginger Ale - Bitter Lemon oder
Tonic diverse Sorten
€ 4.20

Weineempfehlung im Glas 0.7 Flasche - Rot

Moric Blaufränkisch	Roland Velich Grosshöflein	€ 5.90
Ried Herrschaftsfelder	Migsich- Burgenland	€ 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