



Essen im Zeitstil

#dentagvollauskosten

nachMITTAG

„Kaffeehaus Atmosphäre“

Der Nachmittag, süß oder pikant, für ein paar Stunden Kaffeehaus Flair - ab 15:00.
Kaffeesspezialitäten, Mehlspeisen und zeitgemäßes an Kuchen und pikanten Snacks.

vorABEND

Eine neue Ära bricht an! Apericena

Den Vorabend im hirschIV genießen

Kleine Gerichte auf Etageren, Getränke, einfach eine gute Zeit verbringen. Wir sind gerne für Sie kreativ und verbinden den Aperitif/ Apericena im Freien mit einem Menü am Tisch.

Oder Sie möchten den ganzen Abend auf der Terrasse verbringen - Decken haben wir genug

Der neue Vorstadt-Treffpunkt!



WEINGENUSS GLASWEISE EMPFEHLUNGEN

Grüner Veltliner
Hauswein Glas 1/8

€4.20

Alkoholfreier Riesling, Deutschland

€4.20

Rosé vom Zweigelt

Biowein Weingut Bründlmayer Langenlois
Blaue Zweigelttraube trocken feinfruchtig

€ 5.90 / 0.7 € 36.00

Riesling Loiserberg

Weingut Weszeli Langenlois Beste Lagen
elegante Säure, exotisch fruchtige Harmonie

€ 5.90 / 0.7 € 37.00

Chardonnay

Weingut Weiss Burgenland Gols
Biowein und histaminarm, mehrfach premiert

€ 5.50 / 0.7 € 31.00

Moric Blaufränkisch

Winzer Roland Velich Grosshöflein Burgenland
burgundische Note ohne technische Hilfsmittel

€ 5.90 / 0.7 € 37.00

Ried Herrschaftsfelder Grande Réserve Cuvee

Weingut Migsich Burgenland
Merlot Zweigelt Cabernet Sauvignon Blaufränkisch
Auszeichnung Gold International Trophy

€ 5.90 / 0.7 € 36.00

Heideboden Cuvee, Zweigelt

Weingut Weiss Burgenland Gols
Biowein und histaminarm

€ 5.50 / 0.7 € 31.00

APÉRITIFS

Lillet brut Spritz Weisswein	€ 6.20
Lillet brut Tonic	€ 6.90
Lillet Rose Wild Berry	€ 6.90
Lillet Rose Weisswein Soda	€ 6.20
Prosecco Rose 1 Glas	€ 5.00
HAUSAPERITIF Empfehlung	
Red Secco hirschIV Prosecco Beerensaft Kräuter	€ 6.90
Ramazotti Rose Aperitivo Rosato Prosecco Kräuter Eis	€ 6.90
Campari Milano Campari Beerensaft Prosecco Minze	€ 6.90
Aperol Royale Prosecco	€ 6.50
Hugo Royale Prosecco Minze	€ 6.20

KLASSIKER

Martini extra dry, Martini bianco	€ 6.20
Sandemann Sherry medium/dry	€ 6.20
Porto Don Pablo	€ 6.20
Pernod & Soda	€ 6.20
Campari	€ 6.20
Kir Royal mit Cassislikör Prosecco	€ 6.90
Cassis mit Weisswein	€ 6.20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Bitter Lemon Tonic Wild Berry € 4.00

Botanical drinks & Bio regional Voüs

Rosenlimo Rosenblüten, Holunderlimo Lavendelblüten
Zirbe Zitronen, Brennessel Kräuter € 4.00

Marillensaft Wachau

Birne-Holundersaft Lauterach

Johannisbeersaft € 4.00

gespritzt Lemonspiess Beeren Kräuter Ingwer Eis Karaffe 0,5 € 4.70

Cola zero 0,33 € 4.00

Sprite 0,25 € 3.00 0,5 € 4.00

Tafelwasser regional prickelnd/still 0,33 € 3.60 1.0/0.7 € 6.00

Wasser aus Vorarlberg 1.0 Karaffe € 2.90

0.5 Karaffe € 1.90

0.25 Karaffe € 1.00

ALKOHOLFREIE APERITIFS

Crodino Veneziano alkoholfreier Prosecco Minze Eis € 5.90

Sanbitter Milano alkoholfreier Prosecco Eis Minze € 5.90

Hugo alkoholfrei Holundersaft alkoholfreier Weisswein Minze € 5.90

Holundersaft alkoholfreier Prosecco Minze € 6.40

alkoholfreier Sekt 0.2 € 10.00

alkoholfreier Sekt 0.7 € 29.00

alkoholfreier Weisswein € 4.20

gespritzt 0.25 € 4.70

Alkoholfreies Weizen Clausthaler Ginger Beer 0.3 € 4.60

Alkoholfreier Martini € 5.90

Alkoholfreier Wermuth € 5.90

SEKT - CHAMPAGNER

Osterreich

Rosé Brut Sekt

Cuveé Pinot Noir Zweigelt Weingut Bründelmayr Langenlois
0.375 € 19.50 0.7 € 39.00

Steininger Riesling

Champagner Methode Kamptal Steininger 0.7 € 39.00

Pupitres

Weingut Hofer Auerstal intern. Bioweinpreis 2020 0.375 € 22.00

Italien

Pinot de Pinot Rosé Brut 0.2 € 10.00 0.7 € 29.00

Pizzolato

Spurmante Rosé Bio veganfreundlich 0.2 € 10.00 0.7 € 26.00

Frankreich

Crémant d'Alsace

Weingut Domaine Joseph Cattin Voegtlinshoffen
Leicht zarte Biskuitnote Champagner-Methode Rosè oder Brut 0.7 € 39.00

Ruinart Champagne

Reims France Brut oder Rosé 0.375 € 39.00

Drappier Champagne

0.375 € 39.00 0.7 € 56.00

BIER

Warsteiner „alkoholfrei“	0.3	€ 4.40
Weizen „alkoholfrei“	0.3	€ 4.20
Ländle Bier vom Fass	0.2	€ 3.60
	0.3	€ 3.90
	0.5	€ 4.20
Weizen vom Fass	0.3	€ 4.10
	0.5	€ 4.30

regionale Destillate 2cl

Obstler	€ 4.10
Williams, Honigwilliams, Traubenbrand	€ 4.80
Subirer, Gravensteiner Kirsch, Marille	€ 5.80
Grappa Barrique Mazetti Nonino Chardonnay	€ 5.80
Aquavite di Vino Mazetti	€ 5.80

Gin

Gin Franz von Durst Blue Gin Osterreich	€ 7.80
---	--------

Dry Gin

Bombay Saphir, Monkey 47, Bombay London, Pure Gin Pfanner Dry Gin aus Vorarlberg	€ 7.80
Tangqueray Destilled Gin, Hendrick´s Scotisch Gin mit Tonic Klassik oder Wild Berry	€ 7.80
	€ 11.80
GordonsGin	€ 4.80
mit Tonic	€ 8.80

TEEGENUSS

exquisite Qualität im Luxury Bag
feinste Qualität aus den Häusern Teekanne & Teehouse TE

im Kännchen

Porzellan - Premium Design von Matteo Thun

Ziehzeit-Empfehlung

Schwarz - Grüntee 3 - 5 Minuten

Kräuter - Früchtetee 5 - 8 Minuten

stilvoll serviert mit Ingwer, Kandis, brauner Zucker
Akazienhonig, Naschereien, Tee Uhr
auf Wunsch frische Zitrone, Sahne, Milch

Darjeeling

handgepflückter BlattTee aus den Hochland-Teegärten
zart und blumig im Geschmack goldgelbe Aufgussfarbe

€ 4.90

Assam

erlesener goldblättriger Schwarztee - Nordosten Indiens
kräftig - malzig - rötlich-braune Aufgussfarbe

€ 4.90

Green Tea

handgepflückter grüner Blatt-Tee aus China Mutterland des Tees
fein herb honiggelbe Aufgussfarbe sehr gut für das Immunsystem

€ 4.90

Rooibos Vanilla

von Bergen in Südafrika mit milder Vanille Note
koffeinfrei beliebte Alternative zu Schwarztee

€ 4.90

KräuterTee oder HerbsHoney

erlesene koffeinfreie Kräuterkomposition
harmonisierend beruhigend

€ 4.90

PepperMint/Kamille

erlesener naturbelassener goldblättriger Pfefferminztee
exklusiver Kamillentee aus ganzen Blütenwohltuende Wirkung

€ 4.90

FruitSelection

erlesene Früchteteemischung aus frischen Beeren
genussvoll und vitalisierend

€ 4.90

KAFFEE

Tasse Kaffee ‚Nespresso what else‘

Nespresso mit oder ohne Koffein

€ 3.20

Dinkelkaffee

koffeinfrei und histaminarm

€ 3.00

Espresso

€ 3.20

Cappuccino

€ 3.40

Latte Macchiato

€ 3.40

Chai oder Matcha Latte

€ 4.00

Affogato

Espresso Likör Eis

€ 6.20

Heisse Schokolade

Sahne Streusel

€ 4.00

Punsch ohne oder mit Alkohol

€ 4.20

€ 4.90

ZWISCHENDURCH - Appetizer

Tranchen Ländle Kalbstafelspitz Sous Vide
Sommersalate Kapernbeeren Vinaigrette
Limetten Saurer Stoff € 15.95

○
Balsamico Eichenfasslagerung Dornbirn
Gemüse Alge Lustenau

Dornbirner Schübling-Käs' salat
blanchierte rote Zwiebeln Pfeffermix € 12.95

GO
Bergkäse Schoppernaut Schübling Walser Meiningen
regionales Brot teiggeruht low foodmap inkludiert

Gambas al Ajillo
Gambas Olivenöl Knoblauch Chili Brot Mojosauc €15.90
A B

Apericena Etagere
Brötchen Aufstrich Antipasti
Räucherlachs Rohschinken 4 Stück € 12.90
Räucherlachs Rohschinken Hummus 6 Stück € 16.90
A D

Brötchen mit Aufstrich und Gartenkräutern
zur Auswahl: Räucherlachs, Rohschinken, Hummus 3 Stück € 9.60

Powerdrink Smoothie
Stangensellerie Apfel Ingwer Minze € 7.90

regionales Brot kalt teiggeruht + low fodmap gepresstes Olivenöl hausgemachtes Kräuter
Lavendelsalz inkludiert glutenfreies Gebäck auf Wunsch Lesebrille auf Wunsch
Wir verwenden Dinkelmehl, braunen Zucker, Hildegard von Bingen Gewürze u.v.m.

SÜSSES ZWISCHENDURCH

Wiener Kaiserschmarren

Sauerrahm Marillenröster Topping

A C O Dinkelmehl

1 Person € 11.95

2 Personen € 17.95

Kuchen Strudel nach Tagesangebot

€ 4.90

Eis € 6.90

Schlagrahm € 5.70

Eis Schlagrahm € 7.90

Affogato Espresso Likör Eis

€ 6.20

Eisorten nach Saison

C G H

pro Kugel € 2.50

Sorbet hausgemacht nach Angebot



pro Kugel € 2.50

Eiskaffee gerührt

€ 7.40

Eisbowl saisonal

€ 8.90

Eisbowls

Tonkabowl

Tonkabohneneis hausgemacht Schaumgebäck
Cassis Sauerkirchen eingelegt Mohntopping

CGO

€ 8.90

Beerenbowl

Cremiges Vanilleeis frische Beeren
Martinshof Eierlikör Nussgranola

CGOH

€ 8.90