



Essen im Zeitstil

Fine Dining - Menü

Aperitif Empfehlung

Frühlingszauber Lillet blanc Gin Grapefruitesaft 6.90

Gruß vom Haus
amuse bouche linse

Seesaibling

Mosaik Jullienne süß-scharf
arctic char mosaic jullienne sweet and spicy 15.95

glutenfrei laktosefrei

Spargelcremesuppe – Marchfeld Safranschöberl

Cream of asparagus soup – Marchfeld saffron shovel
⊗ glutenfrei Safran Viktorsberg 8.95

Ländle Kalbstafelspitz gebraten Rösti Jungspinat Meerrettich Velôuté

Ländle veal top fried young spinach Horseradish velôute hash browns

⊗ glutenfrei

28.95

oder

Ayurvedisches Kitchari

Spinat Reis

Ayurvedic Kitchari spinach rice 17.95

⊗ vegan glutenfrei laktosefrei Gemüse Alge Lustenau

Panna Cotta

Erdbeeren mariniert Minze Basilikum Eis

Panna cotta marinated strawberry mint basilic ice cream
glutenfrei 9.95

3-Gang-Menü 54.00 (ohne Suppe) /veggie/ ♻️ 43.00

4-Gang-Menü 63.00 /veggie/ ♻️ 52.00

Information über Allergene Zutaten erhalten Sie gerne beim Servicepersonal

regionales Brot kaltgepresstes Olivenöl hausgemachtes Kräuter Lavendelsalz inkludiert
glutenfreies Gebäck auf Wunsch Lesebrille auf Wunsch
Wir verwenden Dinkelmehl, braunen Zucker und Hildegard von Bingen Gewürze u.v.m.



Essen im Zeitstil

Bewusst - veggie oder vegan

Ayurvedisches Kitchari

Spinat Reis

Ayurvedic Kitchari spinach rice

17.95

⊗ ♯ glutenfrei laktosefrei

warme Vorspeise 16.95

Marchfelder Spargel Alge´s Gemüsepotpourrie

Kräuter Kurkuma Frühlingskartoffeln Sauce Hollandaise

marchfel asparagus herbs kuruma spring potatoes souce Hollandaise

21.95

⊗ ♯ vegi glutenfrei

warme Vorpeise 18.95

Frühlings Salatschale lauwarmes Dressing

Pflücksalat Gemüse Nüsse Beeren Kräuter Lavendel

spring salad bowl lukewarm dressing pickled lettuce nuts berries herbs lavendel

9.95

Alge Lustenau Salate, Essig- auf Wunsch Verjus (histaminarmer milder Essig) und kaltgepresstes Leinöl

♯ ⊗ veggie ⊗ vegan

Grillen auf heißem Granitstein

Jeden Freitag & Samstag - Werktags nur mit Vorreservierung

Garen Sie schonend fettarm

Reis oder Kroketten^(A) Salaten Gemüse Dips Salze

gentle cooking low fat rice croquettes salads vegetables dips salts

Riesen Garnelen

asian style

26.95

king prawns

Filet Heimisches Rind

barbecue style

2x 100g

31.00

beef filet

lady's style

150g Gusto

27.00



Essen im Zeitstil

Klassiker

Rinderfiletsteak Ländle 200g

Whisky Velouté XI 3 Mandel Senfgranola Rösti

Beef fillet steak Ländle 200g Whiskey Velouté XI 3 Almond Mustard Granola Rösti 35.95

 glutenfrei

Kalbsroulade Vorarlberg

Lardo Kräuterpilze Pinienkernknödel

veal roulade Lardo herbal mushrooms pine nut dumplings 25.95

Zitronenhuhn Salzzitrone Safran Olive

Basmatireis schwarzer Sesam Kupferpfanne

Lemon Chicken Salted Lemon Saffron Olive Basmati rice black sesame copper pan 17.95

 glutenfrei

Soul food vom Feinsten

Fisch nach Fang

Limettenschaum Randigrisotto Koreanderöl

fish after catch Lime foam Randigrisotto Coriander oil Tagespreis

 glutenfrei

Hirschen Bowl Hildegard`s Gewürze

Pflücksalat Kräuterrisotto Randig

Nüsse Guacamole

deer bowl pickled salad herb risotto cauliflower Masala almond guacamole

 glutenfrei veggio 15.90

Rindsfiletstreifen 21.90



Essen im Zeitstil

Süßes & Salziges

Variation für Zwei

Süße Überraschung

Sweet surprise

12.90

Salzburger Nockerl „Süße Luft“

ab 2 Personen 20 Minuten

Salzburg dumplings

lactosefrei

pro Person

12.00

Affogato Espresso Likör Eis

6.20

Sorbet hausgemacht nach Angebot

☒ vegan ☑ veggie

pro Kugel

2.50

Eisorten nach Saison

Ice cream

pro Kugel

2.50

Regionale Käseauswahl Trüffelhonig

local cheese variety salty delicious

11.95

Kuchen Strudel nach Tagesangebot

Eis + Sahne

7.40

Sahne

5.70

Eis

4.90

6.90

Eisbowls

Tonkabowl

Tonkabohneneis hausgemacht Schaumgebäck

Cassis Sauerkirchen eingelegt Mohntopping

8.90

Beerenbowl

Cremiges Vanilleeis frische Beeren

Martinshof Eierlikör Nussgranola

8.90

Ab Juni 2022

Crepes Suzette 2 Personen - auf Anfrage



Essen im Zeitstil

Nespresso "what else" Melange oder Espresso	3.40
Dinkelkaffee koffeinfrei + histaminarm	3.40
Teeauswahl Teekarte im Kännchen Ingwer Kandisstick Honig	4.90
Chai oder Matcha Latte	4.00
Cappucino	3.60
Brandy oder Rum stilvoll serviert	5.80
Erwärmte Gläser Aromaentfaltung Bitterschokolade	
Grappa Limoncello	4.80

Aperitifs alkoholfrei

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	Glas	6.40
alkoholfreier Sekt	Glas	5.00
alkoholfreier Weißwein	Glas	4.20
Martini alkoholfrei 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 "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
Pizzolato Spurmante Rosé Bio verganfreundlich	0.7	26.00

Preisangaben sind in €
Prices are in Euro



Essen im Zeitstil

Alkoholfreie Erfrischungs-Getränke

botanical drinks

Rosenlimo "rose" 4.00

Bio-regional Voüs

Cola Zero, Coca Cola 4.00

Zirbe Zitrone, Brennessel Kräuter, Holunderlimo 4.00

Obstsäfte

Marillensaft Wachau oder Birne-Apfelsaft, Lauterach
Johannisbeersaft pur 0.25l 4.00

gespritzt Beeren, Kräuter, Eis 0.5l Karaffe 4.70

Bitter Lemon, Tonic 4.00

Sprite 0.25l 3.00

0.5l 4.00

Weineempfehlung im Glas 0.7 Flasche - Rot

Zweigelt Marielle Ried Föllikberg Burgenland 5.90

Ried Herrschaftsfelder Cuvee CS BF Merlot Zweigelt
Migsich - Burgenland 5.90

Heideboden Cuvee
Zweigelt BIO Wein Gebrüder Weiss histaminarm 5.90

Weineempfehlung im Glas 0.7 Flasche Weiss

Chardonnay WG Weiss Burgenland histaminarm 5.50

Riesling Loiserberg Weszeli NO 5.90

Riesling Deutschland alkoholfrei 4.20

Grüner Veltliner Tischwein 4.20

Rosé Zweigelt Bründelmayr Langenlois Bio 5.90

...oder aus unserer Wein-Getränkekarte...

...Teekarte mit feiner Auswahl



Essen im Zeitstil

Werte(r) Gast & GenussfreundIN!

Gerade in Zeiten, in denen wir sehr gefordert sind, in denen die Begegnungen und die Gespräche manchmal zu kurz kommen, braucht es einen angenehmen und sicheren Rahmen. Wir möchten Ihnen von morgens bis abends ein paar unbeschwerte Stunden bieten, ob in unseren angenehm gestalteten Räumen oder auf der beheizten und kuscheligen Terrasse mit Patio.

hirschIV „around the clock“

dasIntro“ Frühstück boutiquestyle

Mit Hingabe von der Gastgeberin Charlotte Maria ausgewählt - täglich.

nachMittag „Kaffeehaus Atmosphäre“ *

Kaffeespezialitäten, Mehlspeisen und vieles mehr!

vorABEND Eine neue Ära bricht an!*

Kleine Gerichte auf Etageren, Getränke, Apericena. Einfach eine gute Zeit verbringen. Der neue Vorstadt-Treffpunkt!

primeTime* der Abend Hirsch IV in Höchstform! Wochenmenü mit einer Verbindung von bekanntem und Neuem. Klassiker, sorgfältig und von Hand zubereitet, von früher in die neue Zeit geholt. Gemeinsam mit Erwin Hirt und dem Hirsch IV Team werden sie Gastfreundschaft leben. Slow und Motion Food in seiner reinsten Form.

*geöffnet täglich - außer Donnerstags und Sonntags.

kunstvolle umgebung - raum im raum

Unser Interieur ist sorgfältig ausgewählt und macht das Hirsch IV zu dem „Verweil-Ort“. Mit unserem Raum im Raum Konzept möchten wir die Ansprüche unserer Gäste erfüllen. Innen wie auch außen.

Möchten Sie es lieber kuschelig bequem, dann empfehlen wir unseren **Kamin RAUM**.

Eine kleine Familien-Feier, ein ungestörtes Treffen oder ein geschäftliches Abendessen offerieren wir gerne in unserem **RAUM privee**.

Wenn sie es gerne offen und luftig mit einem herrlichen Ausblick mögen, dann ist die **HIRSCHerie** der richtige Raum.

An der frischen Luft wartet unsere **Terrasse**, beheizt oder mit Kaminfeuer und der anschließende **Patio** mit Pflanzen und Skulpturen auf Sie.

Für jede Tageszeit der richtige Ort.

Diese Angebote und viele mehr können Sie auch Ihrer Familie, Freunden und Kunden schenken unter **Gutschein-Vielfalt**.

Reservieren Sie doch einen Tisch für Ihre nächsten Anlass. Wir freuen uns!

Ihre Familie Hirt mit Team