



Essen im Zeitstil

Fine Dining - Menü

Aperitif Empfehlung

Sommerzauber Lillet blanc Gin Grapefruitsaft 6.90

Grüß vom Haus
amuse bouche linse

Trüffelstrozapretti
Pak Choi
Truffle strozapretti Pak choi 16.95

🌱 vegie laktosefrei

Karotten Liebstöckelsuppe
Carrot lovage soup 8.95

Espresso Steak 29.95
Ländle Rinderfilet 150g SousVide
Arabica reduktion Kartoffelkräpfen
Espresso steak Ländle fillet of beef 150g Sous Vide Arabica Reduction Potato Fritters

oder

Kichererbsen Korma Zitronenreis
Chickpea Korma Lemon Rice 17.95

🌱 vegan glutenfrei lactosefrei Gemüse Alge Lustenau

Heidelbeer Datchi Tonkaeis
Blueberry datchi tonka ice cream 9.95

3-Gang-Menü 55.00 (ohne Suppe) /veggie/ 🌱 43.00

4-Gang-Menü 64.00 /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

Kichererbsen Korma Zitronenreis

Chickpea Korma Lemon Rice

⊗ vegan glutenfrei lactosefrei

17.95

warme Vorspeise 16.95

Trüffelstrozapretti

Pak Choi

Truffle strozapretti Pak choi

✓ veggie laktosefrei

17.95

warme Vorspeise 16.95

Frühlings Salatschale lauwarmes Dressing

Pflücksalat Gemüse Nüsse Beeren Kräuter Lavendel

spring salad bowl lukewarm dressing pickled lettuce nuts berries herbs lavender

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
Portweinreduktion Frühkartoffel

Beef fillet steak Ländle 200g Port wine reduction new potatoes

36.95

 glutenfrei

Backen Strohschwein gegrillt
Tomatenragout hausgemachte Bandnudel

Bake straw pig grilled Tomato ragout homemade tagliatelle

23.95

Pulled Chicken Burger in Etagère
ColeSlaw

Pulled Chicken Burger ColeSlaw
Waldviertel Huhn

18.95

Soul food vom Feinsten

Fisch nach Fang
Erbsenpüree Koreanderöl Wachtelei

fish after catch Mashed peas coriander oil quail egg

Tagespreis

 glutenfrei

Hirschen Bowl Hildegard`s Gewürze
Pflücksalat Kräuterrisotto Pilze
Nüsse Guacamole Hildegard`s Gewürze

Deer bowl Hildegard's spices Lettuce Herb Risotto Mushrooms Nuts Guacamole

 glutenfrei

veggie

16.90

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

13.00

Affogato Espresso Likör Eis

6.20

Sorbet hausgemacht nach Angebot

☒ vegan ☑ veggie

pro Kugel

2.50

Eissorten 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



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

Alkoholfreie Erfrischungs-Getränke



Essen im Zeitstil

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 5.90

Riesling Loiserberg Weszeli NO 6.10

Riesling Deutschland alkoholfrei 4.20

Grüner Veltliner Tischwein 4.20

Rosé Zweigelt Bründelmayr Langenlois Bio 6.10

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

...Teekarte mit feiner Auswahl

Werter Gast & Genussfreund!!!



Essen im Zeitstil

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“ *

Kaffeesspezialitäten, 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



Essen im Zeitstil

Feines Zwischendurch

Hauchdünne Tranchen

Ländle Kalbstafelspitz Kapern

Forellenmousse Salbei

Wafer-thin slices Ländle boiled fillet of veal capers

Trout mousse sage

15.95

 glutenfrei

Ländle Rindercarpaccio

Bergkäse Kräuter Hanföl

Ländle beef carpaccio mountaincheese herbs

16.95

Weißer Kräuterpolenta

14.95

Fenchel Safransalat geschmorte Radisch

White herb polenta Fennel Saffron Salad Braised Radish

Apericena Etagere

Mit Brötchen Aufstrich Antipasti Dips

With bread spread antipasti dips

Mit Räucherlachs Rohschinken

1 Person

13.95

With smoked salmon raw ham

Mit Räucherlachs Rohschinken Humus

2 Personen

16.95

With smoked salmon raw ham hummus