

UNSER SERVICETEAM INFORMIERT SIE GERNE ÜBER ALLERGENE ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN & GETRÄNKEN.



Herzlich Willkommen im 's FERDINAND!

HIRSCHENS FEINE KÜCHE IM I. STOCK

GETRÄNKE-EMPFEHLUNGEN | DRINKS

ZUM APERO | APERITIFS

| | | |
|---|------|--------|
| Campari Milano Spritz DAVIDE CAMPARI ITALIEN Campari 25,0 % Prosecco 11,0 % Soda Orange | 1/4l | € 6,50 |
| Aperol-Spritz DAVIDE CAMPARI ITALIEN Aperol 15,0 % Prosecco 11,0 % Soda Eiswürfel | 1/4l | € 5,90 |
| Crodino Spritz DAVIDE CAMPARI ITALIEN <small>ALKOHOLFREI</small> Crodino Soda Eiswürfel | 1/8l | € 5,90 |

Hirschenbier | BAYRISCH-DUNKEL BIER | **MOHRENBRÄU** 5,0 % 0,3 l € 3,50
Unser Hausbier. Entstand mit der Mohrenbrauerei als Hommage an den Hirschen-Braumeister F. Kurer. Genießen Sie die Neubelebung des bis ins Jahr 1908 beliebten Bregenzer Bieres! Gekrönt durch weichen, samtigen Schaum zeichnet sich es durch kräftige Röstmalzaromen aus.

WEISSWEINE IM OFFEN-AUSCHANK | WHITE WINES

| | | |
|---|------|--------|
| Gemischter Satz DAC 2019 WIENINGER WIEN 12,5 % Mineralischer Wein mit angenehmen Fruchtnoten, spritziger Speisenbegleiter oder auch Aperitif. | 1/8l | € 4,30 |
| Sauvignon Blanc 2019 KRATZER STEIERMARK 13,0 % Fruchtiger Sauvignon Blanc, ein unaufdringlicher, feiner Speisenbegleiter. | 1/8l | € 4,80 |
| Müller Thurgau 2019 AUFRICHT BODENSEE DEUTSCHLAND 12,0 % Trockener Bodensee-Wein, fein zu Fisch und Gemüse-Gerichten. | 1/8l | € 4,70 |

ROTWEINE IM OFFEN-AUSCHANK | RED WINES

| | | |
|---|------|--------|
| Merlot 2017 KLEIN BURGENLAND 16,0 % Wunderschöner vollmundiger Merlot, der sich alleine oder zum Haupt/Nachspeise genießen lässt! | 1/8l | € 5,80 |
| Blafränkisch 2014 HEINRICH BURGENLAND 13,5 % Edler sortenreiner Blafränkischer, kraftvoll und dadurch perfekt zu Fleisch mit Röst-Aromen vom Grill. | 1/8l | € 6,30 |
| Cabernet Sauvignon 2018 SCHEIBLHOFER BURGENLAND 13,5 % Kräftiger, vollmundiger Rotwein mit schön eingebundener, intensiver Fruchtnote und leichtem Eichentouch! | 1/8l | € 5,80 |
| Cablot 2015 GAGER BURGENLAND 14,5 % Voller Wein: Duft dunkler Beeren; Schoko-Nougat-Note; dunkles Rubingranat; gut integrierte Tannine. | 1/8l | € 8,00 |

UNSER SERVICETEAM INFORMIERT SIE GERNE ÜBER ALLERGENE ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN & GETRÄNKEN.
OUR SERVICE TEAM WILL BE PLEASED TO INFORM YOU ABOUT ALLERGIC INGREDIENTS IN OUR DISHES AND DRINKS.

MENÜ 26. OKTOBER BIS 31. OKTOBER

GEDECK PRO PERSON € 2,50 MITTAGS & 4,50 ABENDS | COVER PER PERSON € 2,50 LUNCH TIME & € 4,50 DINNER TIME

VORSPEISEN | STARTERS

Picandou Ziegen-Frischkäse | Feige | Vulcano-Chips | Salatherzen
Fresh cheese from goat "Picandou" | fig | ham chips | salad leaves

Jakobsmuschel | eingelegte Karotte | Riesling-Schaum | Blattspinat
Scallop | carotte compote | white wine foam | spinach leaves

Samtsuppe von Herbst-Pilzen ^{VEGI}
Cream soup of mushrooms

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

Perlhuhn-Brust
Spicy Ananas-Champagner-Kraut | Rahm-Püree | Trüffel
Breast of Guinea fowl
spicy pineapple champagne cabbage | mashed potatoes with cream | truffels

Pot au feu von der Rosenberg-Garnele
Kokosmilch | Gemüse | Koriander | Duft-Basmati
Pot au feu of shrimps | coconut milk | vegetables | coriander | Basmati rice

Papardelle | rote Beete | Pekanuss | Brokkoli | Birne | Parmesan ^{VEGI}
Noodles | beet root | pekanuts | brokkoli | pear | Parmesan

NACHSPEISEN | DESSERTS

Unsere feine **Mocca-Creme** ^{VEGI}
Our delicious homemade mocha cream

Pistazien-Nougat-Schnitte | Himbeer-Sorbet ^{VEGI}
Slice of nougat and pistaccio | raspberry sorbet

| | | | |
|------------------------------|---------|-------------------------------|---------|
| 3-Menü nach Wahl | € 33,00 | Hauptspeise à la carte | € 20,00 |
| 2-Gänge mit Vorspeise | € 26,50 | 2 Gänge mit Dessert | € 26,50 |
| Vorspeise à la carte | € 6,50 | Nachspeise à la carte | € 6,50 |

UNSER SERVICETEAM INFORMIERT SIE GERNE ÜBER ALLERGENE ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN & GETRÄNKEN.
OUR SERVICE TEAM WILL BE PLEASED TO INFORM YOU ABOUT ALLERGIC INGREDIENTS IN OUR DISHES AND DRINKS.

UNSERE EMPFEHLUNGEN | OUR RECOMMENDATIONS

GEDECK PRO PERSON € 2,50 MITTAGS & 4,50 ABENDS | COVER PER PERSON € 2,50 LUNCH TIME & € 4,50 DINNER TIME

| | | |
|--|-----------------|---------|
| Tagliatelle frische Pfifferlinge | als Hauptspeise | € 21,50 |
| Gartenkräuter Parmesan | als Vorspeise | € 16,90 |
| Noodles fresh mushrooms | | |
| | as main course | € 21,50 |
| | as appetizer | € 16,90 |
| Périgord Gänseleber gebraten | | € 22,00 |
| Feldsalat Feige Walnuss | | |
| Pan fried goose liver from Périgord field salad fig walnut | | |
| Wiener Schnitzel von der Kalbsschale im Butter-Schmalz aus der Pfanne | | € 27,00 |
| Petersil-Schwenk-Kartoffeln Preiselbeeren | | |
| Deep fried and breaded escalope from veal "Viennese Style" | | |
| Parsely potatoes cranberry dip | | |
| Geröstete Milchkalbsleber | | € 27,00 |
| Rosmarin-Jus Butter-Reis | | |
| Roasted liver of veal rosemary jus butter rice | | |

UNSERE DESSERTS | OUR DESSERTS

| | | |
|--|---------------|----------|
| Frisch gerührtes Sorbet nach Tagesangebot ^{VEGI} | pro Kugel | € 2,50 |
| Homemade sorbet | mit 2cl Wodka | + € 3,90 |
| | mit Prosecco | + € 3,90 |
| Affogatto ^{VEGI} | | € 5,50 |
| 2 Kugeln Vanille-Eis Espresso Sahne | | |
| Affogatto vanilla ice cream Espresso whipped cream | | |

UNSER SERVICETEAM INFORMIERT SIE GERNE ÜBER ALLERGENE ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN & GETRÄNKEN.
OUR SERVICE TEAM WILL BE PLEASED TO INFORM YOU ABOUT ALLERGIC INGREDIENTS IN OUR DISHES AND DRINKS.

GETRÄNKEKARTE | DRINKS

| | | | |
|--------------------------------------|--|-----------------|--------|
| Aperitif: | Prosecco Sparkling wine | 0,1l | € 4,70 |
| | mit Holundersirup with elderberry sirup | 0,1l | € 4,70 |
| | Campari: Soda / Orange | 4cl | € 5,90 |
| | Martini | 4cl | € 4,90 |
| | Portwein | 4cl | € 4,90 |
| | Sherry | 4cl | € 4,90 |
| Alkoholfrei: | Mineral prickelnd/still mineral water | 0,33l | € 3,60 |
| | | 0,75l | € 6,60 |
| | Tonic Water / Bitter Lemon | 0,2l | € 3,40 |
| | Cola light / Cola zero / Almdudler | 0,33l | € 3,40 |
| | Johannisbeer/Mango/Orange/Apfel juice | 0,25l | € 3,40 |
| | Säfte mit Soda gespritzt juice & soda | 0,25l | € 3,40 |
| | | 0,5l | € 4,40 |
| | mit Wasser gespritzt juice & water | 0,25l | € 3,40 |
| | | 0,5l | € 4,40 |
| | Soda od. Wasser & Zitrone soda/water & citrus | 0,25l | € 3,40 |
| | | 0,5l | € 4,40 |
| | Soda / Wasser & Holundersirup soda/water & sirup | 0,25l | € 3,40 |
| | | 0,5l | € 4,40 |
| | Kaffee: | Kaffee coffee | |
| Espresso Espresso | | | € 3,50 |
| Doppelter Espresso Espresso doppio | | | € 4,50 |
| Cappuccino Cappuccino | | | € 4,60 |
| Latte Macchiato Latte Macchiato | | | € 4,90 |
| Tee: | Ronnefeldt Tee-Spezialitäten in der Kanne Ronnefeldt tea | | € 4,90 |
| | Sorten-Angebot fragen Sie bitte unser Team | | |