

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten & Getränken!

We are pleased to inform you about allergenic ingredients in dishes & drinks.

Küchenchef Harald Fink empfiehlt diese Woche

Samtsuppe vom weißen Spargel mit Kräuter-Weißbrot-Croutons ^{VEGI}	€ 5,90
Cream soup of white asparagus with ham noques	
Blattsalate mit geräucherter Entenbrust, Spargel und Nüssen	als Vorspeise € 11,90 als Hauptgang € 19,90
Salad leaves with smoked duck breast, nuts and spring vinaigrette	
Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise & Salz-Kartoffeln ^{VEGI}	€ 16,70
White Asparagus with sauce Hollandaise and boiled potatoes	
dazu Räucher-Schinken with smoked ham	€ 3,50
Seeteufel-Filet mit Spargel, Rosmarin-Kartoffeln & Kohlrabi-Weißwein-Sauce	€ 23,90
Fish filet with white wine sauce and BBQ-rosemary-potatoes	
Hacklaibchen mit Spargel, Rosmarin-Kartoffeln & Sauce Hollandaise	€ 16,70
Meat loafs with asparagus, rosemary potatoes and sauce Hollandaise	
Streifen vom Rinderhuft-Steak mit Spargel, Hollandaise & BBQ-Kartoffeln	€ 23,90
Steak of beef hip with white asparagus, BBQ-rosemary-potatoes & sauce Hollandaise	
Spinat-Knödel mit brauner Butter, Parmesan & grünem Salat ^{VEGI}	€ 14,50
Spinach dumplings in melted butter with Parmesan and green salad	
Zitronen-Tarte mit hausgemachtem Erdbeer-Rhabarber-Eis ^{VEGI}	€ 7,50
Citrus tarte with homemade strawberry rhubarb ice cream	
Schokolade-Soufflé mit cremigem Vanille-Eis ^{VEGI}	€ 6,90
Chocolate soufflé with vanilla ice cream	

Öffnungszeiten Bierbar

Montag: 11 - 22 Uhr
Dienstag & Mittwoch: RUHETAG
Donnerstag: 11 - 22 Uhr
Freitag: 11 - 22 Uhr
Samstag: 11 - 22 Uhr
Sonntag: 11 - 22 Uhr

Öffnungszeiten Wirtshaus

Montag: 11 - 22 Uhr
Dienstag & Mittwoch: RUHETAG
Donnerstag: 11 - 22 Uhr
Freitag: 11 - 22 Uhr
Samstag: 11 - 22 Uhr
Sonntag: 11 - 15 Uhr, Bar bis 22 Uhr!

Öffnungszeiten Weinstube

Ab Freitag 21. Mai: Donnerstag bis Sonntag 16 - 22 Uhr

Mittags-Menüs vom 17.-21. Mai, 11 bis 14 Uhr

Montag: 17. Mai 2021

**Hacklaibchen mit Spargelragout
& Sauce Hollandaise € 8,60**

Dienstag & Mittwoch

Ruhetag Genießen Sie Ihre Mittagspause doch auf unserer Sonnenterrasse im Leu im GWL!

Donnerstag: 20. Mai 2021

Wiener Schnitzel vom Schwein ^{150g}
mit Pommes frites € 8,60
dazu 1e Portion Preiselbeeren € 0,60

Freitag: 21. Mai 2021

Vorarlberger Kässpätzle
mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat € 8,60

alternativ mit Mini-Salat als Beilage: Aufpreis € 1,90 | als Duo: „Suppe“ € 10,00 | „Salat“ € 11,40

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten & Getränken!

We are pleased to inform you about allergic ingredients in dishes & drinks.

Suppen - Spezialitäten

Wiener Suppentopf mit klarer Rindsuppe, Nudeln und Rindfleisch-Streifen € 6,90

Viennese pot including clear soup from beef, boiled beef stripes and noodles

Samtsuppe vom weißen Spargel mit Kräuter-Weißbrot-Croutons ^{VEGI} € 5,90

Cream soup of white asparagus with ham noques

Klare hausgemachte Rindsuppe mit Einlage nach Wahl:

Speck-Knödel ODER Frittaten ODER Nudeln € 4,90

Clear beef soup with 1 type of add-in to choose: Liver dumpling OR "Celestine" with sliced pancakes OR noodles

Klare Tomaten-Essenz ^{VEGI} **mit Einlage nach Wahl:**

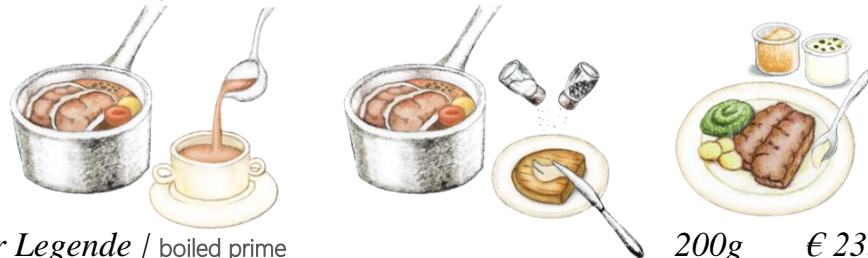
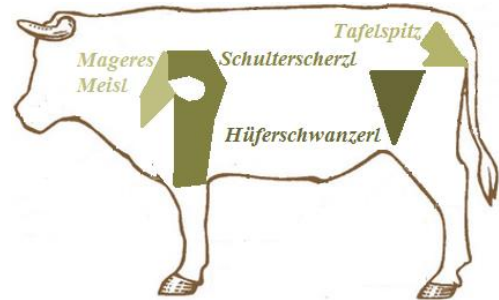
Frittaten ^{VEGI} **ODER Nudeln** ^{VEGI} € 4,90

Clear soup from tomatoes with 1 type of add-in to choose: "Celestine" with sliced pancakes OR noodles

Unsere Rindfleisch - Gerichte im Suppentopf

Alle Rindfleischsorten werden im Suppentopf mit Markscheibe, Apfelkren, Schnittlauchsauce & Röstkartoffeln serviert. Für die Suppe zur Vorspeise gibt es als Einlage Frittaten. Sie können Cremespinat zusätzlich oder statt Röstkartoffeln bestellen.

Traditional dish of boiled beef loved by Austrian emperors. Served in a soup pot with apple horseradish, chives cream sauce & roasted potatoes. As starter add the soup from the pot to the first served sliced pancakes. You can order cream spinach instead of roasted potatoes or additional!



Tafelspitz - eine Wiener Legende / boiled prime

200g € 23,00

250g € 27,50

Mageres Meisel – ein wahrer Geheimtipp / boiled shoulder cut

200g € 20,00

250g € 24,50

Hüferschwanzlerl - zart und fein / boiled tail of rump

200g € 20,00

250g € 24,50

Portion Cremespinat / Cream spinach additional to the roasted potatoes

€ 4,50

Für alle, die sich ein Töpferl teilen wollen, das Gedeck für die 2te Suppe

€ 3,90

Set for a 2nd person to share the soup

Tellerfleisch „Schulterschierl“ mit Wurzel-Gemüse, Kren & Salzkartoffeln € 13,50

Boiled slice of beef shoulder with root vegetable juliennes, horseradish and boiled potatoes

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten & Getränken!

We are pleased to inform you about allergic ingredients in dishes & drinks.

Gebackene Klassiker der österreichischen Küche

Alle unsere Schnitzel servieren wir mit Zitrone und Ketchup!

All our Viennese Schnitzel are breaded and deep fried and served with citrus and ketchup!

Portion Preiselbeeren € 0,60 / 1 glas of cranberry dip € 0,60

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersil-Kartoffeln & Preiselbeeren € 23,50

Viennese Schnitzel from veal ^{300g} with parsley potatoes and cranberry dip

Wiener Schnitzel vom SCHWEIN ^{200g}

mit Pommes ODER Kartoffelsalat € 15,50

ODER Petersil-Kartoffeln

Viennese Schnitzel from pork ^{200g}

with French fries OR potato salad OR parsley potatoes

mit gemischtem Salat

ODER grünem Salat

Viennese Schnitzel from pork ^{200g}

with mixed OR green salad

€ 17,00

Mini Wiener Schnitzel vom SCHWEIN ^{100g}

mit Pommes ODER Kartoffelsalat € 13,00

ODER Petersil-Kartoffeln

MINI Viennese Schnitzel from pork ^{100g} with French fries

OR potato salad OR parsley potatoes

mit kleinem gemischtem Salat

ODER kleinem grünem Salat

MINI Viennese Schnitzel from pork ^{100g} with mixed OR green

salad

€ 14,50

XL-Portion Wiener Schnitzel vom SCHWEIN ^{300g}

mit Pommes ODER Kartoffelsalat € 18,00

ODER Petersil-Kartoffeln

XL-Portion Viennese Schnitzel from pork ^{300g}

with French fries OR potato salad OR parsley potatoes

mit gemischtem Salat

ODER grünem Salat

XL-Portion Viennese Schnitzel from pork ^{300g}

with mixed OR green salad

€ 19,50

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Bregenzerwälder Käse und Schinken,

mit Pommes ODER Kartoffelsalat € 17,60

ODER Petersil-Kartoffeln

Cordon Bleu from pork with French fries OR potato salad

OR parsley potatoes

mit gemischtem Salat

ODER grünem Salat

Cordon Bleu from pork with mixed OR green salad

€ 19,10

Hühnerbrustfilet gebacken

mit Pommes ODER Kartoffelsalat € 14,70

ODER Petersil-Kartoffeln

Viennese Schnitzel from chicken breast

French fries OR potato salad

mit gemischtem Salat

ODER grünem Salat

Viennese Schnitzel from chicken breast

with mixed OR green salad

€ 16,20

Vegetarische Gerichte

Kässpätzle mit Bregenzerwälder Käse-Mischung, Röstzwiebeln ^{VEGI}

und Kartoffelsalat € 13,50

Spaetzle, small Austrian dumplings,

with melted cheese, fried onions and potato salad

und gemischtem Salat

ODER grünem Salat

Spaetzle with melted cheese and green OR mixed salad

€ 16,00

Spinat-Knödel mit brauner Butter, Parmesan & grünem Salat ^{VEGI}

Spinach dumplings in melted butter with Parmesan and green salad

€ 14,50

1 Stück Semmelknödel mit Sauerkraut ^{VEGI} / 1 dumpling with sauerkraut

+ **extra Knödel** / extra dumpling

€ 8,90

€ 1,60

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten & Getränken!

We are pleased to inform you about allergic ingredients in dishes & drinks.

Unsere Klassiker

Steirische Salatkomposition Blattsalate mit Kürbiskernöl € 13,50
und gebackenem Hühnerbrüstchen & 1 Stück Brot

Salad leaves with deep fried chicken breast, pumpkin oil and 1 piece of bread

Ofenfrische Schweinshaxe

mit Kren, Semmelknödel € 15,90

ODER Brot

Pork leg roasted in the oven with dumpling OR 1 bread

mit gemischtem Salat € 17,40

ODER grünem Salat

Pork leg roasted with green salad OR mixed salad

Traditionelles Rinder-Saftgulasch mit Semmelknödel € 13,50

Traditional goulash from beef with dumpling

1 Paar Wienerle mit Gulaschsaft € 7,20
& 1 Stück Brot

Pair of boiled sausage with goulash sauce & 1 bread

1 Paar Wienerle € 6,20

mit Pommes frites

Pair of boiled sausage with French fries

Unsere kalten Jausen - Schmankerl

Käsebrett Liptauer, Bergkäse, Radieschen, Nüsse, 1x Brezel, 1x Brot ^{VEGI} € 12,20

Cheese snack: mountain cheese, radish, pepper dip, nuts, 1 Bretzel & 1 piece of bread

Winzer-Jause Bauernschinken, Bergkäse, Landjäger, Liptauer, Kren, 2x Brot € 12,20

Vinyard famers' snack: ham, mountain cheese, sausage, pepper dip, horseraddish, 2 pieces of bread

Salat-Schüssel
mit grünem Salat € 6,20

Bowl of green salads

Salat-Schüssel
mit gemischtem Salat € 6,20

Bowl of mixed salads

Brot pro Stück ^{VEGI} € 1,50

Bread per piece

Laugenbrezel pro Stück ^{VEGI} € 2,90

Lye Bretzel per piece

Desserts

Apfelstrudel ^{VEGI} € 3,90

Apple strudle made from traditional recipe

Apfelstrudel mit Vanille-Eis ^{VEGI} € 5,70

Apple strudle with vanilla ice cream

Zitronen-Tarte mit hausgemachtem Erdbeer-Rhabarber-Eis ^{VEGI} € 7,50

Citrus tarte with homemade strawberry rhubarb ice cream

Schokolade-Soufflé mit cremigem Vanille-Eis ^{VEGI} € 6,90

Chocolate soufflé with vanilla ice cream

Affogato 1e Kugel Vanille-Eis, Espresso & Sahne ^{VEGI} € 5,20

Espresso "Affogato" with 1 scoop vanilla ice cream and whipped cream

Heiße Liebe mit 3 Kugeln Vanille-Eis, heißen Himbeeren & Sahne ^{VEGI} € 7,90

Ice cream "Hot love" 2 scoops vanilla ice cream, hot raspberries, whipped cream

Kugel Eiscreme (Vanille, Schokolade, Erdbeere) per Kugel ^{VEGI} € 1,90

Ice cream (vanilla, chocolate, strawberry) per scoop

Portion-Sahne ^{VEGI} / whipped cream € 1,90

Getränkete Karte

APERITIFS

Glas Frizzante rosé	0,1l	€ 4,00
Glas Prosecco Sekt	0,1l	€ 4,20
Crodino <small>alkoholfrei</small>	4cl	€ 4,90
Aperol Sprizz		€ 5,50
Spritzer WEISS od. ROT	1/4l	€ 3,50

BIER-SPEZIALITÄTEN

Mehr BIER finden Sie in unserer BIERBAR-KARTE!

Mohrenbräu vom Fass	0,2l	€ 3,10
	0,3l	€ 3,60
	0,5l	€ 4,60
Hirschen-Bier vom Fass	0,2l	€ 3,10
Unsere Exklusiv-Marke	0,3l	€ 3,60
	0,5l	€ 4,60
Mohren Radler <small>SÜSS/SAUER</small>	0,3l	€ 3,60
	0,5l	€ 4,60
Erdinger Urweisse	0,3l	€ 3,70
hell vom Fass	0,5l	€ 4,70
Erdinger dunkles Weizen	0,5l	€ 4,90
Erdinger Hefe <small>alkoholfrei</small>	0,5l	€ 4,60
Erdinger Grapefruit <small>alkoholfrei</small>	0,3l	€ 3,60
Meckatzer <small>alkoholfrei</small>	0,3l	€ 3,60
Summer Ale <small>alkoholfrei</small>	0,3l	€ 4,40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser prickelnd od. still	0,33l	€ 3,30
	0,75l	€ 6,30
Soda	0,25l	€ 2,80
	0,50l	€ 3,80
Soda oder Wasser	0,25l	€ 2,90
mit Holunder ODER Zitrone	0,50l	€ 3,90
Saft (Apfel Orange)	0,25l	€ 2,90
Johannisbeere Mango)	0,50l	€ 3,90
gespritzt Soda OD. Wasser	0,25l	€ 2,90
	0,50l	€ 3,90
Cola light Cola Zero	0,33l	€ 2,90
Voüs Cola, Orange, Citro, Eistee	0,25l	€ 2,90
	0,50l	€ 3,90
Almdudler	0,35l	€ 2,90
Bitter Lemon / Tonic	0,20l	€ 2,90

OFFENE WEISSWEINE

Grüner Veltliner		
L. Müller, NÖ	1/8l	€ 3,50
Welschriesling		
Kratzer, Steiermark	1/8l	€ 3,90
Chardonnay		
Liener, Steiermark	1/8l	€ 3,90
Müller-Thurgauer		
Aufricht, Bodensee	1/8l	€ 3,90

OFFENE ROTWEINE

Blauer Zweigelt		
Schindler, Burgenland	1/8l	€ 3,50
Cuvée Colloredo (Cabernet, Merlot)		
Hagn, Niederösterreich	1/8l	€ 5,70
Heideboden (Cabernet, Merlot, BF, Zweigelt)		
Reeh, Burgenland	1/8l	€ 5,70

OFFENE ROSEWEINE

Rosé „Römerstrasse“		
Lamperti, Steiermark	1/8l	€ 3,90

HEISSGETRÄNKE Kaffegetränke koffeinfrei bestellbar!

Kaffee	€ 3,50
Espresso Ristretto	€ 3,10
Doppelter Espresso	€ 4,10
Cappuccino Milchschaum OD. Sahne	€ 4,20
Latte Macchiato	€ 4,20
Heiße Schokolade	€ 3,50
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,20
Tee heiße Zitrone	€ 3,50
Fragen Sie nach unserem Tee-Sortiment!	

DESTILLATE (2CL)

Brennerei Pfanner, Lauterach, Vorarlberg	
Subirer Williams Himbeer	
Marille Haselnuss Honig-Williams	€ 4,70
Brennerei Freihof, Lustenau, Vorarlberg	
Enzian	€ 4,70


DESTILLATE (4CL)

Ramazzotti Averna Fernet Braulio	€ 4,00
---	--------


Unser Team informiert Sie über allergene Zutaten in unseren Getränken! We are pleased to inform you about allergic ingredients in the drinks

Bierbar im Goldenen Hirschen


BIERE VOM FASS GEZAPFT

 **Hirschen Hausbier** 5,0 % 0,3l € 3,60
BAYERISCH-DUNKEL 0,5l € 4,60

Unser Hausbier entstand mit der Mohrenbrauerei als Hommage an den Hirschen-Braumeister Franz 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.

 **Mohrenbräu Spezialbier** 5,6 % 0,3l € 3,60
HELLES BIER 0,5l € 4,60

Unser regionales Bier zeichnet sich durch elegante Bittere, ausgeprägten Malzkörper & Vollmundigkeit aus.


 **Erdinger Urweisse** 4,9 % 0,3l € 3,70
HELLES WEIZENBIER 0,5l € 4,70

Urig-bayrische Weißbierspezialität mit sortentypische Noten von Banane & Gewürznelke begleitet von Karamell-Aromen.

als Radler mit Cola/Citro 0,5l € 4,70

 **Stiegl Ginder** 5,8 % 0,3l € 3,70
GIN STYLE IPA 0,5l € 4,70

Besondere Gin-typische Beigaben, v.a. Wacholder, kombiniert mit fruchtigen Hopfentönen geben eine betörende Nase.


 **Grabbers Kölsch-Style** 4,7 % 0,2l € 3,20
GERMAN ALE 0,3l € 3,70


Süffiger, leichter Körper, ausgewogene Bittere & dezente Aromen aus Kalthopfung. Perfekt zur Schweinshaxe!

UNSERE EMPFEHLUNGEN

 **Pécsi Sörfözde** GLUTENFREI 5,0 % 0,33l € 4,20
PREMIUM LAGER | Klares, kupferfarbenes Lager mit eleganter Bittere und runden, weichen Malztönen am Gaumen.


 **Szia Uram IPA** 5,2 % 0,33l € 3,90
IPA | klassisches IPA mit elegant ausbalancierter Hopfennote.

 **Tuatara APA** 5,6 % 0,33l € 4,20
APA | Beliebter Klassiker dieser neuseeländischen Brauerei. Durch den US-Premiumhopfen „Chinook“ & „Amarillo“ entsteht eine Geschmacksexplosion aus Zitrone und Orange, gepaart mit harzigen Aromen nach Pinie.


 **Grabbers Spring Ale** 5,0 % 0,33l € 3,90
GOLDEN ALE | Drei einzigartige Hopfensorten ergeben mit der Kalthopfung ein außergewöhnlich frisch-fruchtiges Aroma.


 **Kilkenny** 4,3 % 0,33l € 3,90
IRISH RED ALE | Frisch-malziger Duft, schmeckt angenehm würzig mit dezenter Süße von Karamell & Haselnuss.


 **Inselbrauerei Insel Kreide** 5,5 % 0,33l € 5,90
WITBIER | Mit Champagner Hefe, fein-säuerlich & erfrischend.


 **Mort Subite** 5,5 % 0,25l € 3,90
WITT-LAMBIC | Ein zugänglicher junger Lambic mit einer starken Dosis Weizen und einem überraschenden Aprikosen-Touch. Eine Kombination, die Sie in keinem anderen belgischen Bier finden.


SPEZIALITÄTEN & RARITÄTEN


 **Trumer Hopfenspiel** GLUTENFREI 2,9 % 0,33l € 3,60
SESSION PILS | Schmeckt allen die das Besondere suchen. Schlankes klassisches Pils mit angenehmer Hopfenbittere.


 **Die Weisse** BIO & GLUTENFREI 5,2 % 0,50l € 4,90
HELLES WEIZENBIER | Charakteristisches Weizenbier aus der Bügelflasche. Der Weizenkleber Gluten wird durch ein besonderes Verfahren im Brauprozess eliminiert.


 **Mohrenbräu Pale Ale** 5,5 % 0,33l € 3,90
PALE ALE | Fruchtig-frisch; angenehm ausgewogene Bittere.


 **Samuel Smith „Oatmeal Stout“** 5,0 % 0,33l € 4,90
STOUT | Klassischer sortentypischer Geschmack & durch die Zugabe von Hafer eine besonders cremige Schaumkrone.


 **Erdinger Pikantus** 7,3 % 0,50l € 4,90
DUNKLES WEIZEN | Edle dunkle Farbe gekrönt von angenehm cremigem Schaum. Geschmacklich komplex, aber trinkfreudig mit betörenden Röstaromen.


 **Kiesbye Waldbier Elsbeere** 6,0 % 0,33l € 5,90
KREATIVBIER | Das Bierkulturhaus & die österr. Bundesforste brauen jedes Jahr ein limitiertes Bier nach alten Herstellungsverfahren. 2020 wurden die seltenen Elsbeeren aus dem Wienerwald dazu ausgewählt.


 **Murauer „Preisl & Bier“** 2,9 % 0,33l € 3,60
BIERMISCHGETRÄNK | Märzenbier verfeinert mit dem Saft von Wild-Preiselbeeren. Leichte, kreative Kreation passend zu Käse- & Süßspeisen!

 **Aecht Schlenkerla** 5,9 % 0,50l € 4,90
RAUCHBIER | Legendäres Bamberger Märzenbier mit wundervoll eingebundenen Rauch-Aromen.

 **St. Peters Honey-Porter** 4,5 % 0,50l € 6,50
PORTER | Englisches Porter, mit Honig gebraut: malzig-süß & trocken. Betörend im Geruch, gefolgt von einem geballten Geschmackserlebnis.

 **Bayerischer Bahnhof „Gose“** 4,5 % 0,33l € 3,90
GOSE | Historisches Leipziger Bier aus der einzigen erhaltenen traditionellen Gosebrauerei der Welt: „Bayerischer Bahnhof“.

 **Schneider Aventinus Eisbock** 12,0 % 0,33l € 5,90
WEIZENBOCK | Wärmende Aromen im Geschmack: würzige Pflaumen, Hauch Bittermandeln, Banane & Marzipan, Mahagoni-Farbnoten.

 **Stift Engelszell Nivard** 5,5 % 0,33l € 4,90
TRAPPISTENBIER
Mit goldgelber Farbe präsentiert sich das Engelszeller Nivard im Glas. Kompakt und feinporig steht der blütenweiße Schaum auf dem leuchtenden Spezialbier. Weltweit gibt es nur 7 Trappisten-Brauereien, darunter die des Stift Engelszell in Oberösterreich.