

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Speisen & Getränken.
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in drinks or dishes.

Küchenchef Harald Fink empfiehlt

Samtsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Kernöl & Tramezzini-Croutons <i>Cream soup of pumpkin with pumpkin oil & croutons</i>	€ 5,60
Salat "Cesar" klassisch mariniert mit Parmesan & Croutons <i>Cesar salad with Parmesan and croutons</i>	€ 7,90
Salat "Cesar" mit 2 Stück Garnelen <i>Cesar salad with 2 scampis</i>	€ 15,90
Ziegen-Frischkäse mit Trüffel-Honig, Feige, Walnuss & Zupf-Salat <i>Fresh cheese of goat with truffel's honey, fig, walnuts & salad leaves</i>	€ 10,50
Tagliatelle mit Herbst-Pilzen , frischen Kräutern & Parmesan ^{VEGI} <i>Noodles with mushrooms, herbs and Parmesan</i>	€ 16,90
Zwiebelrostbraten mit Speck-Bohnen und Brat-Kartoffeln <i>Roast beef with bacon beans and roasted potatoes</i>	€ 22,90
Marmelade-Palatschinke mit Marillen-Marmelade pro Stück ^{VEGI} <i>Austrian pancake with apricot marmalade per piece</i>	€ 2,90
Maroni-Schnitte mit Vanille-Eis ^{VEGI} <i>Chestnut cream cake slice with vanilla ice cream</i>	€ 7,50

Handgemachte Ravioli mit heimischen Zutaten von Anna, Hannah & Shirin:



Unsere Praktikantinnen von 2020 haben im Rahmen ihrer Matura ein tolles Projekt gestartet: Im September haben sie zu dritt in einer 24h Challenge ohne zu schlafen über 1500 Stück handgemachte Ravioli hergestellt! Ihr Ziel: mit dem Nudel-Verkauf die **Kinder-Krebshilfe** unterstützen.

Diese Nudel-Spezialität gibt es im Hirschen nächste Woche als **Tagesteller**:

Mi, 27.10.: Kürbis-Ravioli

Jeder Cent ist wertvoll!

Vielen lieben Dank im Namen von Hannah, Shirin & Anna
(5. Jahrgang A, HLW Riedenburg Bregenz)

Pro Portion werden € 2,-
an die Kinder-Krebshilfe gespendet.
Die Schülerinnen freuen sich,
wenn Sie ins Käsele an der Schank
zusätzlich eine kleine Spende einwerfen!

Mittagsmenü von 21. Oktober - 29. Oktober

werktags 11-14 Uhr | als **Tagesteller** € 8,60 | als **Duo**: „mit Suppe“ € 10,00 | „mit Salat“ € 11,40
alternativ mit **Mini-Salat** als **Beilage**: **Aufpreis € 1,90**

Donnerstag: 21. Oktober 2021

Wiener Schnitzel vom Schwein ^{150g}
mit Pommes frites Preisbeeren € 0,60

Dienstag: 26. Oktober 2021

Nationalfeiertag
geschlossen

Freitag: 22. Oktober 2021

Vorarlberger Kässpätzle ^{VEGI}
mit Röstzwiebeln & Kartoffelsalat

Mittwoch: 27. Oktober 2021

Riedenburger Ravioli
mit Kürbis-Fülle

Samstag: 23. Oktober 2021

11 Uhr bis 22 Uhr geöffnet: Genießen Sie
mittags & abends aus unserer Speisekarte!

Donnerstag: 28. Oktober 2021

Wiener Schnitzel vom Schwein ^{150g}
mit Pommes frites Preisbeeren € 0,60

Sonntag: 24. Oktober 2021
und Montag: 25. Oktober 2021

Ruhetag

Freitag: 29. Oktober 2021

Vorarlberger Kässpätzle ^{VEGI}
mit Röstzwiebeln & Kartoffelsalat

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Speisen & Getränken.
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in drinks or dishes.

Suppen-Spezialitäten

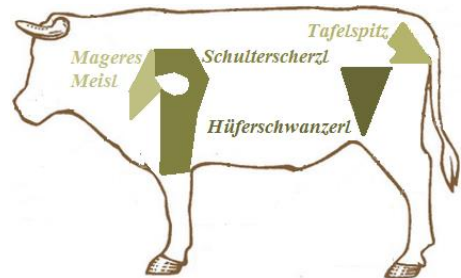
Wiener Suppentopf mit klarer Rindsuppe, Nudeln und Rindfleisch-Streifen € 6,90
Viennese pot including clear soup from beef, boiled beef stripes and noodles

Kürbis-Suppe mit Kernöl ^{VEGI} € 4,90
Pumpkin soup with pumpkin oil

**Klare hausgemachte Rindsuppe mit Einlage nach Wahl:
Leberknödel 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*

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. Als Beilage können Sie Cremespinaat zusätzlich oder anstatt der 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 € 24,00
250g € 28,50

Mageres Meisel – ein wahrer Geheimitipp | boiled shoulder cut 200g € 21,00
250g € 25,00

Hüferschwanzlerl - zart und fein | boiled tail of rump 200g € 21,00
250g € 25,00

Portion Cremespinaat | Cream spinach additional to the roasted potatoes € 4,70

Für alle, die sich ein Töpferl teilen wollen, das Gedeck für die 2te Suppe € 4,90
Set for a 2nd person to share the soup

Gekochtes Tellerfleisch mit Wurzelgemüse, Kren & Salzkartoffeln € 13,70
Boiled slice of beef with root vegetable juliennes, horseradish and boiled potatoes

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Speisen & Getränken.
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in drinks or dishes.

Vegetarische Gerichte

Kässpätzle mit Bregenzerwälder Käse, Röstzwiebeln und Kartoffelsalat ^{VEGI}	€ 13,70
<i>Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and potato salad</i>	
Kässpätzle mit Bregenzerwälder Käse, Röstzwiebeln und gemischtem ODER grünem Salat ^{VEGI}	€ 15,60
<i>Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and and green OR mixed salad</i>	
Spinat-Knödel mit brauner Butter, Parmesan & grünem Salat ^{VEGI}	€ 15,50
<i>Spinach dumplings in melted butter with Parmesan and green salad</i>	
1 Stück Semmelknödel mit Sauerkraut ^{VEGI} 1 dumpling with sauerkraut	€ 9,20
+ extra Knödel extra dumpling	€ 1,60

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	€ 23,90
<i>Viennese Schnitzel from veal 300g with parsley potatoes and cranberry dip</i>	
Wiener Schnitzel vom SCHWEIN 200g mit Pommes ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln	€ 15,70
<i>Viennese Schnitzel from pork 200g with French fries OR potato salad OR parsley potatoes</i>	
Mini Wiener Schnitzel vom SCHWEIN 100g mit Pommes ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln	€ 10,70
<i>MINI Viennese Schnitzel from pork 100g with French fries OR potato salad OR parsley potatoes</i>	
XL – Wiener Schnitzel vom SCHWEIN 300g mit Pommes ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln	€ 18,00
<i>XL-Portion Viennese Schnitzel from pork 300g with French fries OR potato salad OR parsley potatoes</i>	
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Bregenzerwälder Käse und Schinken, mit Pommes ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln	€ 17,80
<i>Cordon Bleu from pork with French fries OR potato salad OR parsley potatoes</i>	
Hühnerbrustfilet gebacken mit Pommes ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln	€ 15,00
<i>Viennese Schnitzel from chicken breast French fries OR potato salad</i>	

Gemischter oder grüner Salat als einzige Beilage zum Schnitzel, anstelle von Pommes oder Kartoffeln **AUFPREIS** € 1,90
Mixed or green salad as only side dish to the schnitzel, meaning no French fries or potatoes with it € 1,90

Sie möchten einen gemischten oder grünen Salat als 2te Beilage?

Gerne können Sie unsere Salatschüssel zu € 6,40 bestellen.

Mixed or green salad as additional side dish € 6,40

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Speisen & Getränken.
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in drinks or dishes.

Hirschen Klassiker

Steirische Salatkomposition Blattsalate mit Kürbiskernöl und gebackenem ODER gegrilltem Hühnerbrüstchen & 1 Stück Brot <i>Salad leaves with deep fried or grilled chicken breast, pumpkin oil and 1 piece of bread</i>	€ 13,70
Wurstspieß vom heimischen Schübling mit Gurken-Chili-Topping, Pommes frites und Blattsalat <i>Spit of regional sausage slices with cucumber chili topping, French fries and mini green salad</i>	€ 13,70
Knusprige Schweinshaxe 1,5kg mit Kren, Knödel und Krautsalat <i>Crispy grilled pork knuckle 1,5kg with horseradish and dumplings and cabbage salad</i>	€ 18,90
Traditionelles Rinder-Saftgulasch mit Semmelknödel <i>Traditional goulash from beef with dumpling</i>	€ 13,70
1 Paar Wienerle mit Gulaschsaft & 1 Stück Brot € 7,90 <i>Pair of boiled sausage with goulash sauce & 1 bread</i>	1 Paar Wienerle mit Pommes frites € 6,20 <i>Pair of boiled sausage with French fries</i>

Unsere kalten Jausen-Schmankerl

Wurstsalat vom Schübling mit 1 Stück Brot <i>Cold marinated sausage slices with onions and 1 bread</i>	€ 9,90
Lumpensalat vom Schübling mit Lutzenreuter Bergkäse und 1 Stück Brot <i>Cold marinated sausage salad with regional mountain cheese, onions and 1 bread</i>	€ 10,90
Käsebrett Liptauer, Bergkäse, Camembert, Radieschen, Nuss, 2x Brot ^{VEGI} <i>Cheese snack: mountain cheese, camembert, radish, pepper dip, nuts, 2 piece of bread</i>	€ 13,20
Winzer-Jause Bauernschinken, Bergkäse, Landjäger, Liptauer, Kren, 2x Brot <i>Vinyard famers' snack: ham, mountain cheese, sausage, pepper dip, horseraddish, 2 pieces of bread</i>	€ 14,20
Salat-Schüssel green salad ^{VEGI} grüner Salat € 6,40	Salat-Schüssel mixed salad ^{VEGI} gemischter Salat € 6,40
Brot pro Stück ^{VEGI} € 1,50 <i>Bread per piece</i>	Bierbrezel pro Stück ^{VEGI} € 3,20 <i>Lye Bretzel per piece</i>

Desserts

Apfelstrudel ^{VEGI} € 4,20 <i>Apple strudle made from traditional recipe</i>	Apfelstrudel mit Vanille-Eis ^{VEGI} € 6,10 <i>Apple strudle with vanilla ice cream</i>
Mozart-Schnitte mit hausgemachtem Eis ^{VEGI} <i>Mozart dessert slice with homemade ice cream</i>	€ 6,90
Affogato 1e Kugel Vanille-Eis, Espresso & Sahne ^{VEGI} <i>Espresso "Affogato" with 1 scoop vanilla ice cream and whipped cream</i>	€ 5,20
Heiße Liebe mit 3 Kugeln Vanille-Eis, heißen Himbeeren & Sahne ^{VEGI} <i>Ice cream "Hot love" 2 scoops vanilla ice cream, hot raspberries, whipped cream</i>	€ 7,90
Kugel Eiscreme (Vanille, Schokolade, Erdbeere) per Kugel ^{VEGI} <i>Ice cream (vanilla, chocolate, strawberry) per scoop</i>	€ 1,90
Portion-Sahne ^{VEGI} whipped cream	€ 1,90

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Speisen & Getränken.
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in drinks or dishes.

Getränkekarte

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	€ 3,60

OFFENE WEISSWEINE

Grüner Veltliner		
L. Müller, NÖ	1/8l	€ 3,60
Sauvignon Blanc		
Kratzer, Steiermark	1/8l	€ 3,90
Weißburgunder		
Liener, Steiermark	1/8l	€ 3,90
Welschriesling		
Muster, Steiermark	1/8l	€ 4,20
Müller Thurgauer		
Aufricht, Bodensee	1/8l	€ 4,40

OFFENE ROTWEINE

Blauer Zweigelt		
Schindler, Burgenland	1/8l	€ 3,60
Cabernet Sauvignon		
Scheibelhofer, Burgenland	1/8l	€ 5,50
Heideboden (Cabernet, Merlot, BF, Zweigelt)		
Reeh, Burgenland	1/8l	€ 5,70

OFFENE ROSEWEINE

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

HEISSGETRÄNKE Kaffeegetränke koffeinfrei bestellbar!

Kaffee	€ 3,60
Espresso Ristretto	€ 3,10
Doppelter Espresso	€ 4,10
Cappuccino Milchschaum OD. Sahne	€ 4,30
Latte Macchiato	€ 4,30
Heiße Schokolade	€ 3,60
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,30
Tee (Sorte nach Wahl) heiße Zitrone	€ 3,60

DESTILLATE (2CL)

Brennerei Pfanner, Lauterach, Vorarlberg	
Subirer Williams Marille Bodensee-Obstler	
Himbeer Haselnuss Honig-Williams	€ 4,70

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 Hefe <small>alkoholfrei</small>	0,3l	€ 3,60
Erdinger Grapefruit <small>alkoholfrei</small>	0,3l	€ 3,60
Meckatzer <small>alkoholfrei</small>	0,3l	€ 3,60
„Surfers“ Summer Ale <small>alkoholfrei</small>	0,3l	€ 4,40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser prickelnd 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	0,25l	€ 2,90
	0,50l	€ 3,90
Eistee	0,33l	€ 2,90
Almdudler	0,35l	€ 2,90
Bitter Lemon / Tonic	0,20l	€ 2,90
Red Bull	0,33l	€ 4,90

DESTILLATE (4CL)

Ramazotti Averna Fernet	€ 4,20
------------------------------------	--------

Bierbar - Empfehlungen

DIE BESONDEREN



Walch Omes Vollbier 2557

4,8 % 0,33l € 4,60

NATURTÜRBEES LAGER | In Lech am Arlberg in Handarbeit gebrautes charaktervolles Lager mit erdigen Getreide-Aromen am Gaumen.



Mashsee Trainingslager

5,5 % | 36 IBU 0,33l € 4,20

LAGER | Der perfekte Einstieg in die Welt der Craft-Biere. Im Glas oranger Farbton & cremiger Schaum. Duftnoten Grapefruit und Maracuja in der Nase. Am Gaumen leichte Bitternis & feine Fruchtaromen.



Monyo Flying Rabbit

6,5 % 0,33l € 4,20
IPA | Bernsteinfarbiges Bier mit vollmundigem, fast öligem Antrunk. Erst im Abgang leicht bitter. Unglaublich samtig mit kräftigem Malzkörper.



Inselbrauerei Insel Kreide

5,5 % 0,33l € 5,90
WITBIER | Mit Champagner Hefe vergoren, feinsäuerlich & erfrischend fruchtig. Perfekt als Aperitif & zu leichten Speisen!



Wildshuter Sortenspiel

5,0 % 0,25l € 5,20
KREATIV VOLLBIER | Hell-honigfarbene, obergärige Spezialität aus feinstem „Wildshuter Urgetreide“, vollmundig & mild, mit hefeblumigen Noten, gepaart mit den Aromen vom Mühlviertler Aromahopfen.



Wildshuter Männerschoko

5,5 % 0,25l € 5,20
SESSION PILS | Braunschwarze Spezialität mit cremiger Schaumkrone, duftet herrlich nach Schokolade & Mocca. Eine Komposition aus verschiedenen Malzsorten und feinstem Schwarzhäfer.



Perchtoldsdorf Marktrichter

5,5 % 0,33l € 3,90
STARKBIER | kaltgehopfte Herbst-Craftbier-Spezialität.

EINZIGARTIGE BRAU-RARITÄTEN



Aecht Schlenkerla

5,1 % 0,50l € 4,90
RAUCHBIER | Legendäres Bamberger Märzenbier mit wundervoll eingebundenen Rauch-Aromen.



Schneider Aventinus Eisbock
12,0 % 0,33l € 5,90

WEIZENBOCK | Das Bier für besondere Momente & ein wahrer Festtagsgenuss. Mahagoni-Farbnoten und im Geschmack würzige Pflaumen, ein Hauch Bittermandeln, Banane & Marzipan.



Stift Engelszell Zwickel

4,0 % 0,33l € 5,90
ZWICKEL | Sommerlich-spritziges Bier aus dem einzigen österreichischen Trappistenkloster. Feinherbe Hopfen-Noten in Nase & am Gaumen, vollendet durch erfrischend perlende Kohlensäure.

BIERE VOM FASS GEZAPFT

Guinness Draught

4,2 % 0,25l € 3,60

EXTRA STOUT 0,5l € 4,70

Guinness ist das irische Biers – die Brauerei ist untrennbar mit der irischen Geschichte verbunden. Es hat einen üppigen, feinporigen Schaum & einen malzigen Geschmack mit klaren Noten von Lakritze.

Erdinger Urweisse

4,9 % 0,3l € 3,70

HELLES WEIZENBIER 0,5l € 4,70

Urig-bayrische Weißbierspezialität mit weichem Antrunk. Sortentypische Noten von Banane & Gewürznelke begleitet von Karamell-Aromen.

als Radler mit Cola/Citro 0,5l € 4,70

Augustiner Oktoberfest

6,3 % 0,5l € 4,90

FESTBIER 1,0l € 9,80

Traditionelle saisonale Brauspezialität rund um die Zeit des Münchner Oktoberfestes.



Grabbers Sudwerk „Kölsch Style“

4,6 % | 26 IBU 0,2l € 3,10

OBERGÄRIGES KÖLSCH-STYLE ALE 0,3l € 3,90

Ausgangspunkt für diese limited Edition ist der beliebte obergärige Bierstil Kölsch. Der helle, leichte und süffige Körper wird ergänzt durch ausgewogene Bittere & begleitet von dezenteren Aromen der Kalthopfung.

BIER-KLASSIKER UND SPEZIALITÄTEN



Trumer Hopfenspiel

2,9 % 0,33l € 3,60

SESSION PILS | Schmeckt allen die das Besondere suchen und nicht irgendein Bier. Schlankes klassisches Pils mit angenehmer Hopfenbittere.



Die Weisse

BIO & GLUTENFREI 5,2 % 0,50l € 4,90

HELLES WEIZENBIER | Charakteristisches Weizen aus der Bügelflasche. Der Weizenkleber Gluten wird durch ein besonderes Verfahren im Brauprozess eliminiert. Geschmacklich sensationell!



Mohrenbräu Pale Ale

5,5 % 0,33l € 3,90

PALE ALE | Fruchtig-frisch; angenehm ausgewogene Bittere.



Smith „Oatmeal Stout“

5,0 % 0,33l € 4,90

STOUT | Sortentypisch & besonders cremiger Schaum.

Erdinger Pikantus

7,3 % 0,50l € 4,90

DUNKLES WEIZEN | Dunkle Farbe gekrönt von cremigem Schaum. Geschmacklich komplex, aber trinkfreudig mit betörenden Röstaromen

Kilkenny

4,3 % 0,33l € 3,90

IRISH RED ALE | Frisch-malziger Duft, angenehm würzig mit dezenter Süße von Karamell & Haselnuss.