

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.

Faschings-Sonntag 19. Februar & Faschings-Dienstag 21. Februar

GOLDENER HIRSCHEN & BIERBAR:

Faschingssonntag
ab 10:30 offen, Musik ab 15:00

Faschingsdienstag
geöffnet von 11 - 23 Uhr



anschließend Betriebsurlaub
bis 6. März 2023

KEHRAUS IM LEUTBÜHEL IM GWL, 1. STOCK:

Faschingsdienstag
geöffnet von 9 - 19 Uhr
LIVE-MUSIK AB 15 UHR

Reservierungen +43 5574 42 6 12

HIRSCHEN: TISCH ODER STÜBERL RESERVIEREN

Telefonisch unter
+43 5574 42 8 15

oder Email an:
reservation@kinz.at



Empfehlungskarte

Reh-Terrine mit Preiselbeer-Portwein-Sauce, schwarzen Nüssen & Zupfsalat € 13,50
Venison pie with cranberry portwine sauce, black nuts & salad leaves

Klare Rindsuppe mit Steinpilz-Ravioli *auch als VEGI mit Gemüse-Bouillon* € 8,90
Clear soup from game with mushroom ravioli

Hacklaibchen mit Rotkraut & Butter-Spätzle € 16,50
Meatloaf balls with red cabbage & spaetzle

Zwiebel-Rostbraten mit Speck-Bohnen & Butter-Spätzle € 29,50
Thin slice of beef entrecote with deep fried onions, green beans with bacon & spaetzle

Filet-Spieß vom Schwein mit Letscho & Pommes frites € 24,50
Spit of pork filet with Letscho & French fries

Gebackener Blumenkohl mit Safran-Aioli & gemischtem Salat ^{VEGAN} € 16,50
Deep fried cauliflower with saffron Aioli and mixed salad

Maroni-Schnitte mit 1er Kugel Sorbet von der Williams-Birne ^{VEGI} € 10,60
Chestnut cream cake slice with 1 scoop of pear sorbet

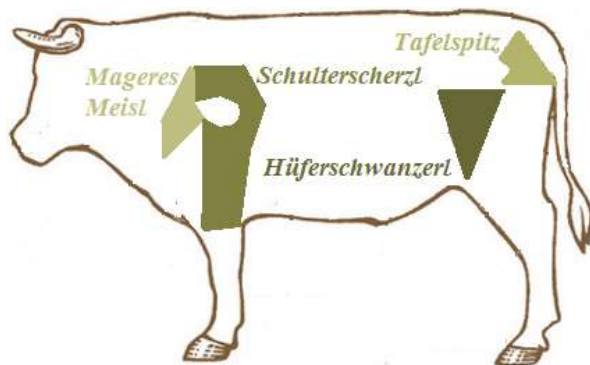
Schokolade-Souffle mit flüssigem Kern, Vanille-Eis & Sahne ^{VEGI} € 10,60
Hot chocolate cake with liquid core with vanilla ice cream & whipped cream

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.

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 Cremespinat 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	€ 27,60
	250g	€ 31,50

Mageres Meisel – ein wahrer Geheimtipp

boiled shoulder cut	200g	€ 24,20
	250g	€ 28,00

Hüferschwanz - zart und fein

boiled tail of rump	200g	€ 24,20
	250g	€ 28,00

Portion Cremespinat | Cream spinach additional to the roasted potatoes € 6,70

Für alle, die sich ein Töpferl teilen wollen, das Gedeck für die 2te Suppe € 6,60
Set for a 2nd person to share the soup

Gekochtes Tellerfleisch mit Wurzelgemüse, Kren & Salzkartoffeln **GLUTENFREI** € 21,50
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.

Suppen-Spezialitäten

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

**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*

Kalte Speisen

Salat-Schüssel ^{VEGAN & GLUTENFREI}
mit Blatt-Salaten € 6,50
leave salad

Gem. Salat-Schüssel ^{VEGAN & GLUTENFREI}
Tomaten, Gurken, Radieschen € 6,50
mixed salad

Bierbrezel pro Stück ^{VEGI} € 3,50
Lye Bretzel per piece

Wurstsalat vom Schübling € 11,90
Cold marinated sausage slices with onions

Lumpensalat vom Schübling mit Lutzenreuter Bergkäse € 12,90
Cold marinated sausage salad with regional mountain cheese & onions

Winzer-Jause Schinken, Bergkäse, Landjäger, Liptauer & Kren € 14,00
Vinyard famers' snack ham, mountain cheese, sausage, pepper dip & horseradish

Käse-Brett Bergkäse, Camembert, Liptauer & Butter ^{VEGI} € 14,00
Cheese duo mountain cheese, camembert, pepper dip & butter

Brot zu unseren kalten Speisen / add bread to our cold dishes

Weißbrot/Brötle pro Stück ^{VEGI} € 2,00
Bread roll per piece

2 Scheiben dunkles Brot ^{VEGI} € 1,90
2 slices of Austrian famers' bread

Hirschen Klassiker

Ofenfrische XL-Schweinshaxe (ca. 1,5kg) mit Kren und Semmelknödel € 19,90
Crispy grilled pork knuckle 1,5kg with horseradish and dumpling

Ofenfrische XL-Schweinshaxe (ca. 1,5kg)
mit Kren, Semmelknödel & Krautsalat € 22,90
Crispy grilled pork knuckle 1,5kg with horseradish, dumpling and cabbage salad

Traditionelles Rinder-Saftgulasch mit Semmelknödel € 16,80
Traditional goulash from beef with dumpling

Traditionelles Rinder-Saftgulasch mit Spätzle € 16,80
Traditional goulash from beef with spaetzle

Wurstspieß mit Pommes frites, Salat & Chili-Gurken-Topping € 15,90
Our sausage spit with French fries, salad and chili cucumber dip

1 Paar Wienerle mit Gulaschsaft € 8,90
Pair of boiled sausage with goulash sauce

1 Paar Wienerle mit Pommes € 8,90
Pair of boiled sausage with French fries

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

- Hausgemachte Spinat-Knödel mit brauner Butter und Blattsalat** ^{VEGI} € 16,80
Homemade spinach-dumplings with melted brown butter and salad leaves
- Vorarlberger Kässpätzle, Röstzwiebeln & Kartoffelsalat** ^{VEGI} € 16,80
Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and potato salad
- Vorarlberger Kässpätzle mit gemischtem ODER Blatt-Salat** ^{VEGI} € 18,40
Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and and green OR mixed salad
-

Gebackene Klassiker der österreichischen Küche

- Glas Preiselbeeren € 0,60 | 1 glas cranberry dip € 0,60*
Glas Ketchup ODER Senf ODER Mayo € 0,60 | 1 glas ketchup or mustard or mayonaise € 0,40
- Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln** € 24,90
Viennese Schnitzel from veal with parsley potatoes and cranberry dip
- Wiener Schnitzel vom SCHWEIN 200g mit Pommes ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln** € 17,00
Viennese Schnitzel from pork 200g with French fries OR potato salad OR parsley potatoes
- Mini Wiener Schnitzel vom SCHWEIN 100g mit Pommes ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln** € 15,30
MINI Viennese Schnitzel from pork 100g with French fries OR potato salad OR parsley potatoes
- Gemischter oder grüner Salat als einzige Beilage zum Schnitzel, anstelle von Pommes oder Kartoffeln** AUFPREIS € 2,60
Mixed or green salad as only side dish to the schnitzel, meaning no French fries or potatoes with it € 2,60
- Sie möchten einen gemischten oder grünen Salat als 2te Beilage? Gerne können Sie unsere Salatschüssel zu € 6,50 bestellen.**
Mixed or green salad as additional side dish € 6,50
- Unsere Wiener Schnitzel servieren auf Wunsch auch glutenfrei.**
Viennese schnitzels are also available gluten free.
-

Desserts

- Apfelstrudel** ^{VEGI} € 4,70 **Apfelstrudel mit Vanille-Eis** ^{VEGI} € 6,70
Apple strudle made from traditional recipe *Apple strudle with vanilla ice cream*
- Affogato 1e Kugel Vanille-Eis, Espresso & Sahne** ^{VEGI} € 5,70
Espresso "Affogato" with 1 scoop vanilla ice cream and whipped cream
- Kugel Eiscreme (Vanille, Schokolade, Pistazie) per Kugel** ^{VEGI} € 2,20
Ice cream (vanilla, chocolate, pistachio) per scoop
- Kugel hausgemachtes Sorbet (lt. Tagesangebot) per Kugel** ^{VEGAN & GLUTENFREI} € 2,50
Homemade sorbet, daily choice, per scoop
- Portion Sahne** ^{VEGI & GLUTENFREI} | whipped cream € 2,00
-

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.

Getränkemenu

APERITIFS

Glas Prosecco rosé	0,1l	€ 4,50
Glas Prosecco / Sekt	0,1l	€ 4,50
Aperol Sprizz		€ 5,90
Spritzer WEISS od. ROT	1/4l	€ 4,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser prickelnd / still	0,33l	€ 3,90
	0,75l	€ 6,90
Soda	0,25l	€ 3,30
	0,50l	€ 4,30
Soda oder Wasser	0,25l	€ 3,50
mit Holunder ODER Zitrone	0,50l	€ 4,50
Saft (Apfel / Orange	0,25l	€ 3,50
Johannisbeere / Mango)	0,50l	€ 4,50
gespritzt Soda OD. Wasser	0,25l	€ 3,50
	0,50l	€ 4,50
Cola Zero	0,33l	€ 3,50
Voüs Cola, Orange, Citro	0,25l	€ 3,50
	0,50l	€ 4,50
Eistee	0,25l	€ 4,50
Almdudler	0,35l	€ 3,50
Organics Bitter Lemon / Tonic	0,20l	€ 3,50
Red Bull	0,33l	€ 4,90

BIER-SPEZIALITÄTEN

Mehr BIER finden Sie in unserer BIERBAR-KARTE!

Mohrenbräu vom Fass	0,2l	€ 3,50
	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,90
Hirschen-Bier vom Fass	0,2l	€ 3,50
Unsere Exklusiv-Marke	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,90
Mohren Radler <small>SÜSS/SAUER</small>	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,90
Erdinger Urweisse	0,3l	€ 3,90
hell vom Fass	0,5l	€ 4,90
Erdinger Hefe <small>alkoholfrei</small>	0,3l	€ 3,90
Meckatzer <small>alkoholfrei</small>	0,3l	€ 3,90
„Surfers“ Summer Ale <small>alkoholfrei</small>	0,3l	€ 4,40

OFFENE WEISSWEINE

Grüner Veltliner		
L. Müller, NÖ	1/8l	€ 4,20
Müller Thurgau		
Aufricht, Bodensee	1/8l	€ 4,40
Sauvignon Blanc		
Liener, Steiermark	1/8l	€ 4,40
Welschriesling		
Kratzer, Steiermark	1/8l	€ 4,40

OFFENE ROTWEINE

Blauer Zweigelt		
Schindler, Burgenland	1/8l	€ 4,20
Cabernet Sauvignon		
Scheibelhofer,		
Burgenland	1/8l	€ 5,50
Heideboden Cuvée (CS, ME, BF, ZW)		
Reeh, Burgenland	1/8l	€ 5,70

OFFENER ROSEWEIN

Rosé		
Lamperti, STMK	1/8l	€ 4,00

HEISSGETRÄNKE

Kaffee koffeinfrei bestellbar!

Kaffee	€ 4,00
Espresso	€ 3,60
Doppelter Espresso	€ 4,60
Cappuccino Milchschaum / Sahne	€ 4,70
Latte Macchiato	€ 4,70
Heiße Schokolade	€ 4,00
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,70
Tee (Sorte nach Wahl) / heiße	
Zitrone	€ 4,00

DESTILLATE (2CL)

Brennerei Pfanner, Lauterach, Vorarlberg	
Subirer Williams Marille Himbeer 	
Haselnuss Honig-Willi	€ 4,90

DESTILLATE (4CL)

Ramazotti Averna Fernet	€ 4,80
------------------------------------	--------

Aus unserer Bierbar -Karte

„HIRSCHEN BIER“

Bayrisch Dunkel

5,0 % vol. | 12,5° Stammwürze

Nach alter Tradition wurde auch in unserem Gasthaus früher gebraut. Wir haben dieses Andenken mit einem eigenen Bier aufleben lassen.

In Zusammenarbeit mit der Mohrenbrauerei Dornbirn kreierten wir ein untergäriges, kastanienbraunes süß duftendes Vollbier mit eleganten Malz- & Röstaromen.

Dieses, dem Stil nach als „bayrisch dunkel“ einzuordnendes Bier mit seinem cremigen Schaum und einem herrlichen weich-samtigen Körper, bekommen Sie nur bei uns im Goldenen Hirschen in Bregenz.

Es ist ein wunderbarer Begleiter zu unseren traditionellen Gerichten wie Schweinebraten und Gulasch. Auch zu Wildküche oder Käse kann unser Bier ausgezeichnet genossen werden.

Kostprobe	Craft-Bierglas	Steingut-Krug
0,20l € 3,50	0,30l € 3,90	0,50l € 4,90

VOM FASS GEZAPFT

■ ■ Guinness 4,2 % vol. 0,25l € 4,00
STOUT 0,50l € 5,00

Guinness ist der Inbegriff irischen Biers. Es hat einen üppigen, feinporigen Schaum & malzigen Geschmack mit klarer Lakritz-Note.

Gerne bringen wir Ihnen unsere große Bierkarte mit den aktuellen Spezialitäten oder Sie scannen den QR Code:



AUS DER GROSSEN BIERKARTE

🏰 Trumer Hopfenspiel **GLUTENFREI** 2,9 % vol.
SESSION PILS 0,33l € 3,90
Schlank mit feiner, ausgeprägter Hopfenbittere.

🏰 Mohrenbräu Pils 4,8 % vol. 0,33l € 3,90
PILS | Klassisch herb nach Pilsner Brau-Art.

🏰 Wildshuter Sortenspiel **BIO** 5,0 % vol.
KREATIV VOLLBIER 0,25l € 4,20
Milde, honigfarbene, obergärige Spezialität aus BIO-Urgetreide & blumigem Aromahopfen.

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

🏰 Erdinger Pikantus 7,3 % vol.
DUNKLER WEIZENBOCK 0,50l € 5,00
Dunkle Farbe gekrönt von cremigem Schaum. Herrliche Karamell- & Röst-Aromen in der Nase. Im Mund klassische Noten vom Pflaume, Schokolade und Lakritz.

🇧🇪 Pauwel Kwak Amber 8,5 % vol.
AMBER 0,33l € 5,20
Pauwel Kwak, das Bier, das in seinem kennzeichnenden Kutscherglas serviert wird, hat ein leicht fruchtiges Aroma. Geschmacklich von Nougat- & Süßholznoten geprägt mit bananenartigem Abgang.

🏰 Insel Baltic Tripel 9,5 % vol. 0,33l € 5,40
BELGIAN STYLE TRIPEL | Sattes Sonnengelb, mit intensivem, geheimnisvollem Duft. Würzige Noten umspielen die fruchtigen Nuancen des Malzbetts. Sehr trocken, weinartig, erinnert auch an Pastis. Wirklich einzigartig.

🏰 Schneider Aventinus Eisbock 12,0 % vol.
WEIZEN-EISBOCK 0,33l € 5,50
Aufwändig hergestellt. Langsam zu verkosten, da es erst mit der Zeit sich voll entfaltet. Im Glas Mahagoni färbig. Geschmack von Würz-Pflaumen, Bittermandeln, Banane & Marzipan.