

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.

Empfehlungskarte

Lachs Tartar mit Avocado-Creamcheese-Topping <i>Tartar from salmon with avocado cream & cream cheese</i>	€ 13,90
Burrata mit Tomaten, Olivenöl & Balsamico ^{VEGI} <i>Burrata cheese with tomatoes, olive oil and balsamico</i>	€ 13,90
Gebackener Blumenkohl mit Aioli ODER Preiselbeeren ^{VEGAN} <i>Deep fried cauliflower with Aioli OR cranberry dip</i>	€ 16,90
Striploin Steak ^{250g} vom Rind mit XL Pommes & Trüffel-Sourcream <i>Striploin steak 250g from beef with Belgian fries and truffels' sour cream</i>	€ 34,80
BBQ Chicken Wings mit grünem Limetten Topping <i>BBQ Chicken wings with green lime topping</i>	€ 16,90
<u>Zu den Wings ein Körbchen Pommes</u>	
Körbchen Pommes mit Bier-Ketchup	€ 5,00
Körbchen Pommes mit Trüffel-Mayo	€ 5,60
Schokolade-Souffle mit flüssigem Kern, Vanille-Eis & Sahne ^{VEGI} <i>Hot chocolate cake with liquid core with vanilla ice cream & whipped cream</i>	€ 10,60
1 Stück Eis-Palatschinke mit Schoko-Sauce & Sahne ^{VEGI} <i>Pancake with vanilla ice cream, chocolate sauce & whipped cream</i>	€ 9,70

Kulinarischer Frühling im Goldenen Hirschen



28. März bis 8. April:
Spezialitäten vom Harder Weidelamm
(! Regionales Produkt, nur solange der Vorrat reicht !)



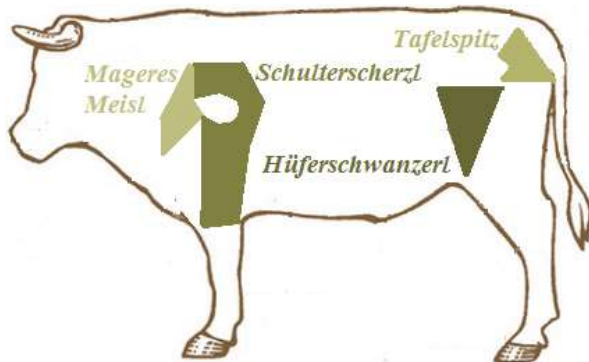
11. April bis 28. April:
Spargel-Gerichte mit neuen Kartoffeln

*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	€ 28,10
	250g	€ 32,00

Mageres Meisel – ein wahrer Geheimtipp

boiled shoulder cut	200g	€ 24,70
	250g	€ 28,50

Hüferschwanzler - zart und fein

boiled tail of rump	200g	€ 24,70
	250g	€ 28,50

Portion Cremespinat | Cream spinach additional to the roasted potatoes € 7,20

Für alle, die sich ein Töpferl teilen wollen, das Gedeck für die 2te Suppe € 7,10
Set for a 2nd person to share the soup

Gekochtes Tellerfleisch mit Wurzelgemüse, Kren & Salzkartoffeln **GLUTENFREI** € 22,00
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 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 € 6,90
Leave salad

Gem. Salat-Schüssel VEGAN & GLUTENFREI
Tomaten, Gurken, Radieschen € 6,90
Mixed salad

Steirische Salat-Komposition mit Kernöl € 16,90
Blattsalate mit gebackenen ODER gebratenen Hühner-Streifen
Salad with deep fried and breaded OR with grilled chicken stripes and pumpkin pip oil

Wurstsalat vom Schübling € 12,00
Cold marinated sausage slices with onions

Lumpensalat vom Schübling mit Lutzenreuter Bergkäse € 13,00
Cold marinated sausage salad with regional mountain cheese & onions

Winzer-Jause Schinken, Bergkäse, Landjäger, Liptauer & Kren € 15,00
Vinyard famers' snack ham, mountain cheese, sausage, pepper dip & horseradish

Käse-Brett Bergkäse, Camembert, Liptauer & Butter VEGI € 15,00
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 **2 Scheiben dunkles Brot** VEGI € 1,90
Bread roll per piece *2 slices of Austrian famers' bread*

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

Hirschen Klassiker

Ofenfrische XL-Schweinshaxe (ca. 1,5kg) mit Kren und Semmelknödel € 21,00
Crispy grilled pork knuckle 1,5kg with horseradish and dumpling

Ofenfrische XL-Schweinshaxe (ca. 1,5kg) mit Kren, Semmelknödel & Krautsalat € 24,00
Crispy grilled pork knuckle 1,5kg with horseradish, dumpling and cabbage salad

2ter Teller zum Teilen der XL-Schweinshaxe € 1,80
2nd plate for the pork knuckle to share

Traditionelles Rinder-Saftgulasch mit Semmelknödel € 17,60

Traditionelles Rinder-Saftgulasch mit Spätzle € 17,60
Traditional goulash from beef with spaetzle

Wurstspieß mit Pommes frites, Salat & Chili-Gurken-Topping € 16,90
Our sausage spit with French fries, salad and chili cucumber dip

1 Paar Sacherwürstl mit Saft € 10,00 **1 Paar Sacherwürstl mit Pommes** € 9,50
Pair of boiled sausage with goulash sauce *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} € 17,60
Homemade spinach-dumplings with melted brown butter and salad leaves
- Vorarlberger Kässpätzle, Röstzwiebeln & Kartoffelsalat** ^{VEGI} € 17,60
Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and potato salad
- Vorarlberger Kässpätzle mit gemischtem ODER Blatt-Salat** ^{VEGI} € 18,80
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 € 0,60
- Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln** € 26,50
Viennese Schnitzel from veal with parsley potatoes
- 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 € 3,00
Mixed or green salad as only side dish to the schnitzel, meaning no French fries or potatoes with it € 3,00
- Sie möchten einen gemischten oder grünen Salat als 2te Beilage? Gerne können Sie unsere Salatschüssel zu € 6,90 bestellen.**
Mixed or green salad as additional side dish € 6,90
- Unsere Wiener Schnitzel servieren auf Wunsch auch glutenfrei.**
Viennese schnitzels are also available gluten free.

Desserts

- Apfelstrudel** ^{VEGI} € 4,90 **Apfelstrudel mit Vanille-Eis** ^{VEGI} € 6,90
Apple strudle made from traditional recipe *Apple strudle with vanilla ice cream*
- Affogato 1e Kugel Vanille-Eis, Espresso & Sahne** ^{VEGI} € 5,90
Espresso "Affogato" with 1 scoop vanilla ice cream and whipped cream
- Kugel Eiscreme (Vanille, Schokolade, Pistazie) per Kugel** ^{VEGI} € 2,40
Ice cream (vanilla, chocolate, pistachio) per scoop
- Kugel hausgemachtes Sorbet (lt. Tagesangebot) per Kugel** ^{VEGAN & GLUTENFREI} € 2,60
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	€ 4,60
Glas Prosecco Sekt	0,1l	€ 4,60
Aperol Sprizz		€ 6,30
Spritzer WEISS od. ROT	1/4l	€ 4,30

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	€ 4,30
Müller Thurgau		
Aufricht, Bodensee	1/8l	€ 4,50
Sauvignon Blanc		
Liener, Steiermark	1/8l	€ 4,50
Welschriesling		
Kratzer, Steiermark	1/8l	€ 4,50

OFFENE ROTWEINE

Blauer Zweigelt		
Schindler, Burgenland	1/8l	€ 4,30
Cabernet Sauvignon		
Scheibelhofer,		
Burgenland	1/8l	€ 5,60
Heideboden Cuvée (CS, ME, BF, ZW)		
Reeh, Burgenland	1/8l	€ 5,80

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)

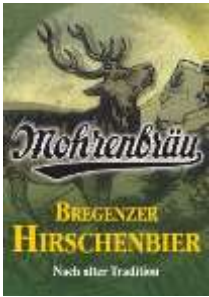
Brennerei Pfanner, Lauterach, Vorarlberg	
Subirer Williams Marille Himbeer 	
Haselnuss Honig-Willi	€ 4,90

DESTILLATE (4CL)

Ramazzotti Averna Fernet	€ 4,80
-------------------------------------	--------

Bierbar im Goldenen Hirschen

Lust auf was Besonderes? Fragen Sie unser Team nach den Einzelstücken im Raritäten-Schrank!



„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 in unseren Lokalen in Bregenz. Es ist ein wunderbarer Aperitif und harmonischer Begleiter zu traditionellen Gerichten wie Schweinshaxe, Gulasch, Wild oder Käse.


Kostprobe
0,20l € 3,50

Craft Bier Glas
0,30l € 3,90


Steingutkrug
0,50l € 4,90

BIERE VOM FASS GEZAPFT


 **Mohrenbräu Spezial** 5,6 % vol. 0,30l € 3,90
HELLES BIER 0,50l € 4,90
Regionales Bier; vollmundig, elegant bitter, ausgeprägter Malzkörper.

 **Erdinger Urweisse** 4,9 % vol. 0,30l € 3,90
HELLES WEIZENBIER 0,50l € 4,90
Urig-bayrische Weißbierspezialität mit weichem Antrunk. Sortentypische Noten von Banane & Gewürznelke begleitet von Karamell-Aromen.

als Radler mit Cola/Citro 0,50l € 4,90

 **Guinness** 4,2 % vol. 0,25l € 4,30
STOUT 0,50l € 5,30
Guinness ist das irische Bier. Es hat einen üppigen, feinporigen Schaum & malzigen Geschmack mit deutlicher Lakritz-Note.

ALKOHOLFREIE BIERE < 0,5 % vol.

 **Meckatzer Weissgold**
HELLES BIER 0,33l € 3,90


 **Erdinger Hefe**
WEIZENBIER 0,33l € 3,90


 **Insel Brauerei Surfers**
SUMMER ALE 0,33l € 4,40


Gerne bringen wir Ihnen unsere große Bierkarte oder Sie scannen den QR Code





UNSERE KLASSIKER


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


 **Mohrenbräu Pils** 4,8 % vol. 0,33l € 3,90
PILS | Klassisch herbes Bier nach Pilsner Art.

 **Aecht Schlenkerla** 5,1 % vol. 0,50l € 4,90
RAUCHBIER | Legendäres Bamberger Märzen mit wundervoll eingebundenen Rauchmalz-Aromen, die in der Nase an Speck erinnern.

 **Die Weisse** **BIO & GLUTENFREI** 5,2 % vol.
WEIZENBIER 0,50l € 5,00
Gluten wird durch ein besonderes Verfahren im Brauprozess eliminiert.

 **Erdinger Pikantus** 7,3 % vol. 0,50l € 5,00
DUNKLER WEIZENBOCK | 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. 0,33l € 5,20
AMBER | im Kutscherglas. Geschmack von Nougat- & Süßholz mit Bananen im Abgang.

 **Eggenberger Samichlaus Barrigue** 14,0 % vol.
STARKBIER LIM. ED. 2022 0,33l € 5,50
Das Bier wird am 6.12. gebraut & anschließend 10 Mon. gereift in Barrigue. Eines der stärksten Lagerbiere der Welt.