

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

Ziegenkäse mit Trüffel-Honig & Salatbukett ^{VEGI} <i>Goat cheese with truffle honey & salad bouquet</i>	€ 14,50
Spargel – Cremesuppe mit Croutons ^{VEGI} <i>Cream soup of white asparagus</i>	€ 6,90
Portion weißer Spargel mit Sauce Hollandaise & Schwenk-Kartoffeln ^{VEGI} <i>Portion of white asparagus with sauce Hollandaise sauce & boiled potatoes in butter</i>	€ 19,60
BBQ Chicken Wings mit Limette, Jalapenos & Sourcream-Topping <i>BBQ chicken wings with lime, jalapenos and sourcream topping</i>	€ 17,60
Sirloin-Steak vom steirischen Almoachsen <i>Sirloin steak from Austrian ox</i> mit Trüffel-Sauerrahm & belgischen Pommes <i>with truffels' sour cream & Belgian fries</i>	€ 32,50
Zitronen-Tarte mit Baiser und frisch gerührtem Holunderblüten-Sorbet ^{VEGI} <i>Lemon tarte with meringue and fresh made elderflower flower sorbet</i>	€ 10,60
Schokolade-Pudding mit Sahne ^{VEGI} <i>Chocolate pudding with whipped cream</i>	€ 5,90



Vor der Weinstube:
Frühschoppen mit Live-Musik
& Verleihung des
Ehren-Seebrünzler 2023

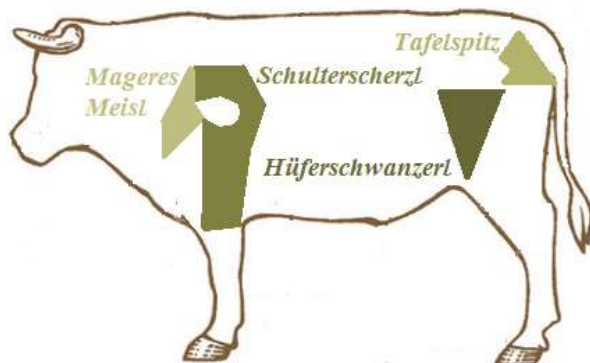


*Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Speisen & Getränken.
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in drinks or dishes.*

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

Hüferschwanzlerl - 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

2ter Teller zum Teilen der folgenden Hauptgerichte | *plate to share following main dishes* € 1,80

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

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 mit Almas Käsmischung und Röstzwiebeln,** ^{VEGI}
serviert mit Kartoffelsalat ^{VEGI} € 17,60
Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and potato salad
- serviert mit gemischter ODER Blatt-Salat** € 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** € 17,00
mit Pommes ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln
Viennese Schnitzel from pork 200g with French fries OR potato salad OR parsley potatoes
- Mini Wiener Schnitzel vom SCHWEIN 100g** € 15,30
mit Pommes ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln
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 € 1,00
-

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	€ 4,50

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	€ 3,60
mit Holunder ODER Zitrone	0,50l	€ 4,60
Saft (Apfel / Orange)	0,25l	€ 3,60
Johannisbeere / Mango	0,50l	€ 4,60
gespritzt Soda OD. Wasser	0,25l	€ 3,60
	0,50l	€ 4,60
Cola Zero	0,33l	€ 3,60
Voüs Cola, Orange, Citro	0,25l	€ 3,60
	0,50l	€ 4,60
Eistee	0,25l	€ 4,60
Almdudler	0,35l	€ 3,60
Organics		
Bitter Lemon / Tonic / Purple	0,20l	€ 3,60
Red Bull	0,33l	€ 5,00

BIER-SPEZIALITÄTEN

Mehr BIER finden Sie in unserer BIERBAR-KARTE!

Mohrenbräu vom Fass	0,2l	€ 3,60
	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,90
Hirschen-Bier vom Fass	0,2l	€ 3,60
Unsere Exklusiv-Marke	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,90
Mohren Radler SÜSS/SAUER	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,90
Erdinger Urweisse	0,2l	€ 3,60
	0,3l	€ 3,90
hell vom Fass	0,5l	€ 4,90
Erdinger Hefe alkoholfrei	0,3l	€ 4,00
Meckatzer alkoholfrei	0,3l	€ 4,00
„Surfers“ Summer Ale alkoholfrei	0,3l	€ 4,60

OFFENE WEISSWEINE

Grüner Veltliner		
L. Müller, NÖ	1/8l	€ 4,50
Müller Thurgau		
Aufricht, Bodensee	1/8l	€ 4,60
Sauvignon Blanc		
Liener, Steiermark	1/8l	€ 4,60
Welschriesling		
Kratzer, Steiermark	1/8l	€ 4,60

OFFENE ROTWEINE

Blauer Zweigelt		
Schindler, Burgenland	1/8l	€ 4,50
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)

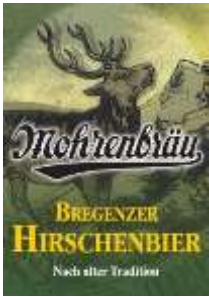
Brennerei Pfanner, Lauterach, Vorarlberg	
Subirer / Williams / Marille / Himbeer /	
Haselnuss / Honig-Willi	€ 4,90

DESTILLATE (4CL)

Ramazzotti / Averna / Fernet	€ 4,90
-------------------------------------	--------

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 € 3,60

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 € 4,00

Erdinger Hefe
WEIZENBIER 0,33l € 4,00

Insel Brauerei Surfers
SUMMER ALE 0,33l € 4,60

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 € 5,00
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.