

*Herzlich Willkommen
im Goldenen Hirschen!*

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.

Schlachtpartie

IM GOLDENEN HIRSCHEN | BREGENZ

17. SEPTEMBER BIS 5. OKTOBER

Empfehlungskarte

Tagessuppe <i>Soup „chef's daily recommendation“</i>	€ 6,50
Burrata “Caprese” mit Tomaten, Olivenöl & Basilikum ^{VEGI & GLUTENFREI} <i>Burrata cheese “Caprese” with tomatoes, olive oil and basil</i>	€ 14,50
Beef Tartar mit Toastbrot als Vorspeise	€ 17,90
Beef Tartar mit Toastbrot als Hauptspeise	€ 26,50
<i>Beef Tartar as a starter OR main course</i>	
Strozzapreti mit frischen Pilzen in Kräuter-Rahm ^{VEGI} <i>Noodles with fresh mushrooms in herbal cream</i>	€ 21,50
Cordon Bleu vom SCHWEIN gefüllt mit Bergkäse und Schinken mit Pommes ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln <i>Cordon Bleu from pork filled with mountain cheese & ham with French fries OR potato salad OR parsley potatoes</i>	€ 23,50
Gemischter oder grüner Salat als einzige Beilage zum Cordon Bleu, anstelle von Pommes oder Kartoffeln	AUFPREIS € 3,00
<i>Mixed or green salad as only side dish to the schnitzel, meaning no French fries or potatoes with it € 3,00</i>	
<i>Sie möchten einen gemischten oder grünen Salat als 2te Beilage zum Cordon Bleu?</i>	
Gerne können Sie eine Salatschüssel zu € 7,20 bestellen. <i>Salad as additional side dish € 7,20</i>	
Kaiserschmarrn mit Vanille-Sauce oder Frucht-Röster	€ 14,50
<i>Sliced Austrian pancake “Emperor’s Style”, served with vanilla sauce or fruit compote</i>	

Vegetarische Gerichte

Schüssel mit verschiedenen Blatt-Salaten ^{VEGAN & GLUTENFREI} <i>Leave salad</i>	€ 7,20
Gem. Salat-Schüssel ^{VEGI & GLUTENFREI} <i>Blattsalat, Karotten-, Kartoffel-, Krautsalat, Tomate, Gurke, Radieschen</i> <i>Mixed salad</i>	€ 7,20
Hausgemachte Spinat-Knödel mit brauner Butter und Blattsalat ^{VEGI} <i>Homemade spinach-dumplings with melted brown butter and salad leaves</i>	€ 18,50
Vorarlberger Kässpätzle mit Almas Käsmischung und Röstzwiebeln, ^{VEGI} <i>serviert mit Kartoffelsalat</i>	€ 18,20
<i>Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and potato salad</i>	
serviert mit gemischter ODER Blatt-Salat	€ 19,40
<i>Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and and green OR mixed salad</i>	

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 € 5,40
Clear soup with 1 type of add-in to choose: Liver dumpling OR "Celestine" with sliced pancakes OR noodles
-

Kalte Speisen

- Steirische Salat-Komposition mit Kernöl** € 17,60
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** € 15,20
Vinyard famers' snack ham, mountain cheese, sausage, pepper dip & horseradish
- Käse-Brett Bergkäse, Camembert, Liptauer & Butter**^{VEGI} € 15,20
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} € 2,00
2 slices of Austrian famers' bread
- Bierbrezel pro Stück**^{VEGI} € 3,50
Lye Bretzel per piece
-

Hirschen-Klassiker

- Traditionelles Rinder-Saftgulasch mit Semmelknödel** € 18,70
Traditional goulash from beef with dumpling
- Traditionelles Rinder-Saftgulasch mit Spätzle** € 18,70
Traditional goulash from beef with spaetzle
- Wurstspieß mit Pommes frites, Salat & Chili-Gurken-Topping** € 18,50
Our sausage spit with French fries, salad and chili cucumber dip
- 1 Paar Sacherwürstl mit Saft** € 12,00
Pair of boiled sausage with goulash sauce
- 1 Paar Sacherwürstl mit Pommes frites** € 9,90
Pair of boiled sausage with French fries
- 1 Paar Sacherwürstl mit Brot und Kren** € 9,30
Pair of boiled sausage with bread and horseradish
- 2ter Teller zum Teilen** | *plate to share dishes* € 1,80
-

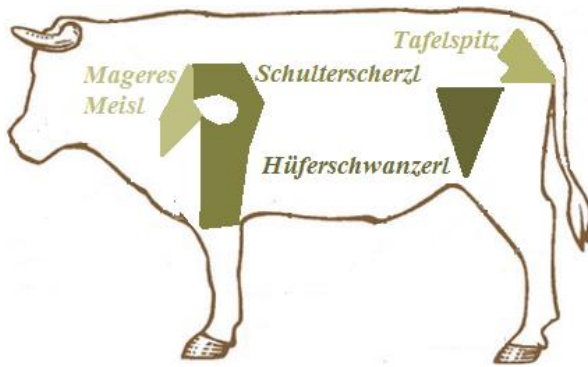
Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Speisen & Getränken.
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in drinks or dishes.

Unsere Rindfleisch-Gerichte im Suppentopf

Our signature dish: boiled beef in its soup

Alle Rindfleischsorten werden im Suppentopf mit Markscheibe, Apfelkren, Schnittlauchsauce & Petersil-Kartoffeln serviert. Für die Suppe zur Vorspeise gibt es als Einlage Frittaten. Als Beilage können Sie Cremespinat zusätzlich oder anstatt der Petersil-Kartoffeln bestellen.

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



Tafelspitz - eine Wiener Legende

boiled prime	200g	€ 29,50
	250g	€ 33,50

Mageres Meisl – ein wahrer Geheimtipp

boiled shoulder cut	200g	€ 26,00
	250g	€ 30,00

Hüferschwanz - zart und fein

boiled tail of rump	200g	€ 26,00
	250g	€ 30,00

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** € 24,90
Boiled slice of beef with root vegetable juliennes, horseradish and boiled potatoes

Unsere XL Schweins-Haxe

Our signature dish pork knuckle

Ofenfrische XL-Schweinshaxe (ca. 1,5kg) mit Kren und Semmelknödel € 21,50
Crispy grilled pork knuckle 1,5kg with horseradish and dumpling

Ofenfrische XL-Schweinshaxe (ca. 1,5kg) mit Kren, Semmelknödel & Krautsalat € 24,50
Crispy grilled pork knuckle 1,5kg with horseradish, dumpling and cabbage salad

Sauce zur Haxe | Add sauce to your pork knuckle € 1,50

2ter Teller zum Teilen der Haxe | plate to share knuckle € 1,80

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.

Gebackene Klassiker der österreichischen Küche

Glas Preiselbeeren OD. Ketchup OD. Senf OD. Mayo € 0,60

1 glas cranberry or ketchup or mustard or mayonaise € 0,60

Wiener Schnitzel vom Kalb 200g mit Petersilkartoffeln € 29,00

Viennese Schnitzel from veal 200g with parsley potatoes

Wiener Schnitzel vom Kalb 100g mit Petersilkartoffeln € 27,00

Viennese Schnitzel from veal 100g with parsley potatoes

Wiener Schnitzel vom SCHWEIN 200g € 17,20

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 € 15,50

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 € 7,20 bestellen.

Mixed or green salad as additional side dish € 7,20

Unsere Wiener Schnitzel servieren wir auf Wunsch auch glutenfrei.

Viennese schnitzels are also available gluten free.

2ter Teller zum Teilen der Schnitzel-Gerichte | plate to share schnitzel dishes € 1,80

Desserts

Kaiserschmarrn mit Vanille-Sauce oder Frucht-Röster € 14,50

Sliced Austrian pancake "Emperor's Style", served with vanilla sauce or fruit compote

Lauwarmer Schoko-Kuchen mit Vanille-Eis & Sahne ^{VEGI} € 10,50

Warm chocolate cake with vanilla ice cream & whipped cream

Eisdessert „Wachau“ 2 Kugel Vanille-Eis, Marille, Sahne ^{VEGI} € 9,50

Ice cream dessert "Wachau" vanilla ice cream, apricot and whipped cream

Affogato 1e Kugel Vanille-Eis, Espresso & Sahne ^{VEGI} € 5,90

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

Apfelstrudel Apple strudle made from traditional recipe ^{VEGI} € 5,50

Vanille-Sauce ^{VEGI} € 1,90

Vanilla sauce

Sorbet per Kugel ^{VEGAN & GLUTENFREI} € 2,60

Homemade sorbet, daily choice, per scoop

Sahne ^{VEGI & GLUTENFREI} € 1,50

whipped cream

Eiscreme ^{VEGI} per Kugel € 2,40

(Vanille, Schokolade, Pistazie)

Ice cream (vanilla, chocolate, pistachio) per scoop

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.

Getränke-Karte

Die ganze Getränke-Karte online:



APERITIFS

Glas Prosecco Sekt	0,1l	€ 4,70
Aperol Sprizz Prosecco		€ 6,70
Spritzer WEISS od. ROT	1/4l	€ 4,70

HEISSGETRÄNKE

Kaffee koffeinfrei bestellbar!

Kaffee		€ 4,30
Espresso		€ 4,00
Doppelter Espresso		€ 4,90
Cappuccino Milchschaum Sahne		€ 4,90
Latte Macchiato		€ 4,90
Heiße Schokolade		€ 4,30
Tee (Sorte n. Wahl) heiße Zitrone		€ 4,30

DESTILLATE (2CL)

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

DESTILLATE (4CL)

Ramazotti Averna Fernet		€ 4,90
-----------------------------	--	--------

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser	0,25l	€ 0,20
Mineral prickelnd still	0,33l	€ 4,10
	0,75l	€ 7,00
Soda	0,25l	€ 3,80
	0,50l	€ 4,80
Soda oder Wasser	0,25l	€ 3,90
mit Holunder ODER Zitrone	0,50l	€ 4,90
Saft (Apfel Orange	0,25l	€ 3,90
Johannisbeere Mango)	0,50l	€ 4,90
gespritzt Soda OD. Wasser	0,25l	€ 3,90
	0,50l	€ 4,90
voüs Cola, Orange, Citro	0,25l	€ 3,90
	0,50l	€ 4,90
Cola Zero	0,33l	€ 3,90
Eistee	0,25l	€ 3,90
Almdudler	0,35l	€ 3,90
Organics Bitter Lemon Tonic	0,20l	€ 3,90
Red Bull	0,33l	€ 5,00

Unsere offenen Weine

OFFENE WEISSWEINE

Grüner Veltliner		
L. Müller, NÖ	1/8l	€ 4,80
Müller Thurgau		
Aufricht, Bodensee	1/8l	€ 4,80
Sauvignon Blanc		
Kratzer, Steiermark	1/8l	€ 5,20
Chardonnay		
Liener, Steiermark	1/8l	€ 4,80
Weißburgunder		
Muster, Steiermark	1/8l	€ 4,80

OFFENE ROTWEINE

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

OFFENER ROSEWEIN

Rosé		
Lamperti, STKM	1/8l	€ 4,30

Auszug aus unseren Bier-Spezialitäten

Mohrenbräu vom Fass	0,3l	€ 4,30
	0,5l	€ 5,00
Hirschen-Bier vom Fass	0,3l	€ 4,20
Unsere Exklusiv-Marke	0,5l	€ 4,90
Erdinger Hefe ^{alkoholfrei}	0,3l	€ 4,30
Meckatzer ^{alkoholfrei}	0,3l	€ 4,30
Erdinger Urweisse	0,3l	€ 4,40
hell vom Fass	0,5l	€ 5,20

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

