

Herzlich Willkommen bei uns im Hirschen

„Beim Trinken und Essen die Sorgen vergessen.“

Haben Sie Wünsche, die die Speisekarte Ihnen
auf den ersten Blick nicht erfüllt?
Unsere MitarbeiterInnen helfen Ihnen gerne weiter.

Wir legen großen Wert auf Frische und Qualität, dadurch kann
zu Stoßzeiten hin und wieder eine längere Wartezeit entstehen.
Dafür bitten wir um Verständnis.

Einen guten Appetit und eine schöne Zeit wünscht Ihnen
Familie Kaufmann & das Hirschenteam.

Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag: 10:00 - 14:00 & 17:00 - 24:00

Sonn- und Feiertag: 10:00 - 14:00

Unsere Küche ist von 11:30 - 14:00 und 17:30 - 21:00 geöffnet.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den
gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die
Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten
Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die bei der Zubereitung in der
Küche verwendet werden.

A - Gluten

C - Eier

E – Erdnüsse

G – Milch

L - Sellerie

N – Sesam

P - Lupinen

B - Krebstiere

D- Fisch

F – Soja

H - Nüsse

M - Senf

O – Sulfite

R - Weichtiere

Aperitif:


Glas Sekt	€ 3,80
Glas Sekt Orange oder Holunder	€ 3,80
Campari Orange oder Soda	€ 3,80
Martini pur oder Soda	€ 3,80

Vorspeisen:

Gebackene Champignons mit Sauce Tartare	A, C, M	€ 6,50
<i>als Hauptspeise</i>		€ 8,50
Gebackener Camembert mit Preiselbeermarmelade	A, C, G	€ 5,50
Bunt gemischter Salat	C, M, L	€ 4,50
Bunt gemischter Salat klein	C, M, L	€ 3,50
Blattsalat mit Hausdressing + gebratenen Speckscheiben und Brotcroutons	C, L, M	€ 4,50
	A, C, M, L	€ 5.-

Unsere Salate können auch mit Kernöl,
Balsamicoessig und/oder Olivenöl bestellt werden. + € 0,50

Aus dem Suppentopf:



Leberspätzlesuppe	A, C	€ 3,50
Flädlesuppe	A, C, G	€ 3,50
Bregenzerwälder Käsesuppe mit Röstzwiebeln	A, G	€ 4,50

Für unsere kleinen Gäste:

Hühnernuggets mit Pommes Frites	A, C, F, G, L, M, N, P	€ 6,50
Kleines Wienerschnitzel mit Pommes Frites	A, C	€ 6,50
Kleines Rahmgeschnetzeltes mit Spätzle	A, C, G, L	€ 6,50

Die Küche empfiehlt:

- 
- Zwiebelrostbraten € 19.-
an Speckbohnen und Bratkartoffeln A, L, O
- Backhennele € 13.-
Blattsalat und Käferbohnen an Kernöl
oder gemischter Salat A, C, L, M
- Laiblacherspätzle € 13.-
Spätzle mit gerösteten Putenstreifen,
cremiger Sauce, Käse überbacken
gemischtem Salat A, C, G
- Grillteller (Schwein, Pute & Speck) € 13.-
mit Kräuterbutter
Gemüse und Kartoffelkroketten A, C, G, L
- Putenschnitzel „Pariser Art“ € 14.-
mit Gemüse der Saison und Reis A, C, L, O
- Älpler Rösti € 11.-
hausgemachte Kartoffelrösti mit Käse,
Speck und Spiegelei C, G

Traditionelles:



Gulasch mit hausgemachten Spätzle	A, L, M, O	€ 10.-
Rahmgeschnetzeltes mit hausgemachten Spätzle	A, C, G, L	€ 10.-
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites	A, C	€ 12,50
Cordon Bleu mit Pommes frites	A, C	€ 13,50
Hausspieß Pommes Frites Gemischter Salat	C, L, M	€ 13,50
Hirtenspieß mit Käse überbacken Pommes frites Gemischter Salat	C, G, L, M	€ 14.-
Senioren schnitzel mit Pommes frites	A, C	€ 9,40

Beim Bestellen von kleinen Portionen wird € 1.- vom Normalpreis abgezogen.

Für etwaige Beilagenänderungen berechnen wir € 0,60.

Ab einem Rechnungsbetrag von € 20.- ist die Bezahlung mit Karte möglich.

Unsere vegetarische Ecke:

- Hausgemachte Kaspressknödel € 10.-
knusprig gebraten an Blattsalat A, C, G, L, M
- Käsespätzle € 12,50
mit Röstzwiebeln
gemischtem Salat *oder* Apfelmus A, C, G, L
- Käse-Rösti € 10,40
hausgemachte Kartoffelrösti mit Käse
und Spiegelei C, G
- Brokkolispätzle € 9,50
hausgemachte Spätzle mit Brokkoli,
an sämiger Sauce, mit Käse überbacken
Blattsalat A, C, G, L
- Bunt garnierte Salatplatte mit Ei C, M, L € 10.-

Beilagen:

- Gemüse A, C, G, L, Reis, Spätzle A, C, G, € 3.-
hausgemachte Rösti G, Pommes Frites,
Kartoffelkroketten A, C, G

Die perfekte Geschenkidee zu jedem Anlass!
Verwöhnen Sie Ihre Liebsten mit
einem **Gutschein** von unserem Haus.

Alkoholfreie Getränke



Mineralwasser prickelnd/still	0,30 l	€ 2,50
Mineralwasser prickelnd	0,50 l	€ 3,50
Hausgemachte Säfte	0,30 l	€ 2,00
je nach Saison	0,50 l	€ 3,00
Apfelsaft pur	0,25 l	€ 2,80
Apfelsaft gespritzt	0,30 l	€ 2,50
	0,50 l	€ 3,40
Johannisbeer-/Mangosaft pur	0,25 l	€ 2,80
Johannisbeer-/Mangosaft gespritzt	0,30 l	€ 2,40
	0,50 l	€ 3,40
Orangennektar pur	0,25 l	€ 2,80
Orangennektar gespritzt	0,30 l	€ 2,50
	0,50 l	€ 3,40
Sprite/Fanta/Spezi/Cola	0,30 l	€ 2,80
	0,50 l	€ 3,90
Eistee Pfirsich	0,30 l	€ 2,80
	0,50 l	€ 3,90
Almdudler	0,33 l	€ 3,00
Cola Zero	0,33 l	€ 3,00
Bitter Lemon	0,20 l	€ 3,00
Leitungswasser	0,50 l	€ 0,50

Warme Getränke

Kaffee	€ 2,70
Espresso	€ 2,70
Cappuccino mit Sahne	€ 3,20
Cappuccino mit Michschaum	€ 3,20
Latte Machiatto	€ 4,00
Tee verschiedene Sorten	€ 2,30
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 2,70

Bier

Bier vom Fass	0,2 l	€ 2,50
	0,3 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 3,60
Radler süß/sauer	0,3 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 3,60
Hefeweizen	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 4,20
Cola Weizen	0,5 l	€ 4,20
Kellerbier	0,3 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 3,60
Warsteiner alkoholfrei	0,5 l	€ 4,20
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5 l	€ 4,20

Most

Most pur	0,3 l	€ 2,50
	0,5 l	€ 3,50
Most gespritzt	0,3 l	€ 2,00
	0,5 l	€ 2,80

Offene Weißweine

Grüner Veltliner aus Niederösterreich	1/4 l	€ 4,50
	1/8 l	€ 2,50
Welschriesling aus der Steiermark	1/4 l	€ 4,50
	1/8 l	€ 2,50
Gespritzte Weißweine	1/4 l	€ 3,10

Offene Rotweine

Zweigelt aus der Steiermark	1/4 l	€ 4,50
	1/8 l	€ 2,50
Edelvernatsch aus dem Südtirol	1/4 l	€ 4,50
	1/8 l	€ 2,50
Gespritzte Rotweine	1/4 l	€ 3,10

Für unsere Weine in der 0,75l Flasche haben wir eine eigene Karte.

Schnäpse & Brände



Obstler	€ 2,60
Williams	€ 2,60
Williams mit Honig	€ 2,60
Marille	€ 2,60
Himbeer	€ 2,60
Kirsch	€ 2,60
Enzian	€ 2,60
Vogelbeer	€ 4,50
Subirer	€ 4,50
Erdbeer- Rhabarber Likör	€ 2,60
Baileys	€ 4,00
Amaretto	€ 2,60
Ramazotti	€ 2,60
Fernet Branco	€ 2,70
Cognac	€ 4,70
Whiskey	€ 4,60
Wodka	€ 4,50

*Ihnen ist nach etwas Süßem?
Fragen Sie nach unserer Dessertkarte.*