

• VORSPEISEN •

SALAT A LA KAISER JOSEF | 8.4

Blattsalat | Hirschadressing | Bergkäse | Speck |
Kapern | gekochtes Ei | Croutons
Als Hauptspeise 6.9

KNACKIGE SALATVARIATION MIT HIRSCHADRESSING | 5.4

GEBACKENE CHAMPIGNONS | 6.6

mit hausgemachter Sauce Tartar
optional mit kleinem gemischtem Salat +4.2
Als Hauptspeise + 3.5

KLARE SUPPE MIT FLÄDLE ODER BRÄTSPÄTZLE | 4.5

BREGENZERWÄLDER KELLERBIERSUPPE | 5.6

Kellerbier | klare Suppe | Bergkäse | gebratene
Hirschwurst | Röstzwiebeln

• HITS FOR KIDS • (BIS 15 JAHRE)

KINDER WIENER | 7.2

Mini Wiener Schnitzel vom Schwein | Pommes Frites

NUGGETS | 7.0

Hühnernuggets | Pommes Frites

BUTTERSPÄTZLE MIT SAUCE | 4.8

• HAUPTGANG •

HIRSCHAWIRTS BACKHENNELE | 16.6

Halbes Hennele (nicht ausgelöst) | Blattsalat | Käferbohnen | steirisches Kürbiskernöl

BAUERN CORDON BLEU | 17.8

Bergkäse | Faxes geräucherter Bauchspeck | hausgemachter Kartoffelsalat | Preiselbeeren

HAUSSPIESS | 16.1

Marinierter Schweinerücken | Zwiebelsauce | Pommes frites
optional mit Käse überbacken + 1.0

SCHAUFEL VOLL KÄSEGLÜCK | 14.9

Kässpätzle mit eigener Käsemischung | hausgemachte Röstzwiebeln | Butterschmalz | gemischter Salat oder hausgemachtes Apfelmus

ROSA GEBRATENER

ZWIEBELROSTBRATEN | 22.9

Entrecote | hausgemachte Röstzwiebeln | Rosmarinjus | Speckbohnen | Bratkartoffeln

WIENERSCHNITZEL VOM SCHWEIN | 14.9

mit Pommes frites

• DESSERT •

APFELSTRUDEL | 4.5

mit Vanilleeis + 1.5 | mit Schlagsahne + 0.6

CREME BRÛLÉE | 7.2

von der Wälder Schokolade | Himbeersorbet

• NASCHEREI •

• EISKRÜAGLE •

VERFÜHRERISCH CREMIG - ZUM TEILEN GEMACHT

KALTE LIEBE | 8.5

Himbeer | weiße Schokolade | Vanille

OREONISCHE VERSUCHUNG | 8.6

Oreo | Vanille

SALTY CARAMEL | 10.5

Salty Caramel | Pekanuss | Vanille

RAFFAELLO | 8.2

Kokosnuss | Mandel | Raffaello

TOFFIFEE | 9.9

Karamell | Schokolade | Haselnuss | Toffifee

KINDER CRAZE | 9.5

Schokolade | Haselnusscreme | Kinder Bueno

SCHWIZER GRÜASSLI | 10.5

Ovomaltine | Dunkle Schokolade | Schokocookie

MACCHIATO MIT SCHUSS | 7.6

Espresso | Vanille | Rum

Für den **KLEINEN SÜSSEN ZAHN**
emfehlen wir einen unserer Mini-Eisbecher.
Fragen Sie gerne nach der Karte.

All unsere Speisen werden mit Liebe zur Regionalität und Qualität ausgesucht und mit viel Leidenschaft für Sie zubereitet und serviert. Verwöhnen Sie unsere MitarbeiterInnen nicht nur mit Lob, sondern trauen Sie sich bitte auch negative Kritik gegenüber uns zu äußern. Wir möchten wachsen und uns stetig weiterentwickeln und brauchen dazu Ihre Unterstützung und ehrlichen Worte.

Wir, die jungen Wilden, freuen uns, dass wir den Hirschen in die dritte Generation führen dürfen. Wir hoffen, dass Sie sich in unserem Wohnzimmer wohlfühlen und wir Sie auf eine kleine Auszeit vom Alltag entführen dürfen.

Falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie unsere Mitarbeiter_innen gerne an. Falls Sie Ihnen nicht gleich eine passende Antwort geben können, bringen sie sie in Erfahrung für Sie.

Die Geschwister Angelika & Josef



FEIERN IM HIRSCHEN



**FÜR PRIVATE FEIERN
AB 20 PERSONEN SIND WIR AUCH AUSSERHALB
DER ÖFFNUNGSZEITEN BUCHBAR.**

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer.