

• Wirtshus Special Edition • • 12. Juni 2026 •

Schön, dass du da bist! Genieß die Zeit und lass es dir schmecken.
Bei unserem **Tischbuffet** servieren wir dir so viel du magst:

Bregenzerwälder **Kässpätzle**
an Butterschmalz und mit hausgemachten Röstzwiebeln
und **Wiener Schnitzel** vom Schwein in der Pfanne gebacken
dazu Pommes frites

Tischbuffet für Erwachsene | 25.-
Tischbuffet für Kinder bis 14 Jahre | 14.-

Zusätzlich dazu empfehlen wir euch:

Einen bunt gemischten Salat aus Rohkostsalaten, Kartoffelsalat und
Blattsalat an unserem Hirschadressing | 6.50

Hausgemachtes Apfelmus | 3.50

• DESSERTS •

Dänemark | Eine Kugel Vanilleeis
mit hausgemachter Schokoladensauce & Schlagsahne | 5.20

Affogato Eine Kugel **Vanilleeis** | 4.90

Heiße Liebe | Eine Kugel **Vanilleeis**
mit heiße Himbeeren und Schlagsahne | 5.20

Mirabelle | Eine Kugel **Haselnusseis**
mit Mirabellensauce, Krokant und Schlagsahne | 5.20

Schokoladenküchlein an Schokoladensauce,
Himbeersorbet und Sahne | 8.50

Himbeer Sorbet im Proseccobad | 7.20

Die Feiern des Lebens im Hirschen

Ob runde Geburtstage, Hochzeiten, Jubiläen oder einfach ein
besonderer Tag - im Hirschen schaffen wir Momente, die bleiben.
Mit viel Herz, guter Küche & der passenden Atmosphäre wird
deine Feier zu einem Erlebnis für dich & deine Gäste.

Du möchtest immer up to date sein? - Einfach QR Code am
Tisch scannen.