

## Zum Einstieg

***Beef Tartar klassisch vom Black Angus Steak auf Anfrage oder  
gerne auf Vorbestellung!***

*á la minute ganz frisch gemacht...fein garniert...mit getoastetem Brot  
und Butter serviert*

€ 20,90

***Großer gemischter Salat der Saison  
mit Sprossen und Croutons***

€ 5,90

## Aus dem Suppentöpfe...

***Rindssuppe mit Einlage***

*Fritatten, Leberspätzle oder Brätspätzle*

€ 4,50

***Omas Gerstensuppe***

€ 4,90

Was ich sage:

**"Danke, ich bin pappsatt."**

Was meine Oma versteht:

**"Danke, das war schon mal  
eine nette Vorspeise."**

kochbar

## Aus der Salatecke

### **Steirersalat**

*gebackene Hühnerbrust auf bunten Rohkostsalaten*

*Blattsalatbouquet und Kernöl vom Bauern* € 12,90

### **Wildkräutersalat**

*an Himbeerdressing mit Cajun gegrillte Scampi-Spieße*

*und Hühnerfiletstreifen*

€ 14,90

### **Hirschensalat**

*Knackige Blattsalate an Hausdressing mit kross gebratenen*

*Specksteifen,*

*Ei und sautierten Champignons*

€ 10,90

### **Wurstsalat**

*mit Schübling und Zwiebeln fein garniert*

€ 7,50

### **Lumpensalat**

*mit Schübling, Bergkäse und Zwiebeln fein garniert*

€ 8,90



## **Frischer Fisch und vegetarische Highlights**

### **See-Saiblingsfilet von Nino´s Ländlefisch**

*mit Champignons, Cherrytomaten Kapern und Junglauch  
dazu servieren wir Petersilienkartoffeln*

€ 25,90

### **Rösti „Pfännile“**

*hausgemachtes Rösti mit Marktgemüse und Spiegelei*

€ 12,90

### **NEU! Nicht vegetarisch aber extrem gut!:**

#### **Rösti „Pfännile“ mit Rindsfilet 150g**

*hausgemachtes Rösti dazu Marktgemüse und Spiegelei*

€ 24,90

### **Vorarlberger Kässpätzle**

*mit Röstzwiebeln und grünem Salat*

€ 12,90



## Vom Grill

<i>Rindsfilet Steak vom Irish Black Angus</i>	
200g	€ 29,90
<i>Rindsfilet Steak vom Irish Black Angus</i>	
300g	€ 37,00
<i>Schweinefilet Steak</i>	
	€ 17,90
<i>auf Pfefferrahmsauce, Gemüse und Kroketten</i>	

### Surf and Turf

<i>Entrecote vom Irish Black Angus mit Riesengarnelen</i>	
<i>an Portweinsauce gereicht mit geröstetem Wurzelgemüse und</i>	
<i>Pommes</i>	€ 27,90

<i>Hirschen Spezial Grillspieß</i>	
<i>Rinder-, Schweine- und Hühnerfilet, gebratener Speck,</i>	
<i>Grillgemüse, BBQ-Sauce und Pommes</i>	€ 19,30

<i>Cheese Burger Spezial mit U.S. Prime Beef u. hausgemachtes</i>	
<i>Burgerbrot</i>	
<i>mit hausgemachter BBQ-Sauce, Käse, gegrilltem Speck,</i>	
<i>Rote Zwiebeln, Essiggurke u. Pommes</i>	€ 12,90

*Gerne servieren wir zu jedem Gericht einen Beilagen Salat extra!*  
€ 4,50

**Hauptsache  
gut gegrillt!**

## Gebackenes und Überbackenes

### ***Cordon Bleu klassisch***

*gefüllt mit Bergkäse und Schinken, dazu Pommes* € 13,90

### ***Schnitzel Wiener Art vom Schwein***

*mit Pommes* € 12,50

### ***Hirschen Toast***

*mit Kräuterbutter und Bergkäse überbackenes Schweinesteak auf Toast, dazu gemischter Salat* € 9,60

### ***Teufels Toast***

*mit Chili und Bergkäse überbackenes Putensteak auf Toast, dazu gemischter Salat* € 9,90

### ***Klapptoast mit Bergkäse und Schinken***

€ 4,--

### ***Wienerle mit Senf, Kren und Gebäck***

€ 3,90



## Für Süßholzraspler

<b>Kaiserschmarren klassisch</b> <i>hausgemacht mit Zwetschgen Röster</i>	€	8,40
<b>Topfenpalatschinken</b> <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	€	5,90
<b>Heisse Liebe mit frischen Himbeeren</b>	€	5,90
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b>	€	4,90
<b>ohne Sahne</b>	€	4,20
<b>Coup Dänemark</b>	€	5,90
<i>feines Vanilleeis mit Sahne, Mandelsplitter und warmer Schokosauce</i>		
<b>Coup Malaga</b>	€	5,90
<i>feines Vanilleeis mit Sahne, Rumrosinen, Mandelsplitter und Schokosauce</i>		



*Wir freuen uns, Sie bei uns als Gäste begrüßen zu dürfen!*

### *Landgasthof Hirschen Hohenems*

*Wir wollen dass Sie sich wohl fühlen, in unserem familiär geführten  
Landgasthof \*\*\*ü*

*Dies ist das älteste durchgehend betriebene Gasthaus in Hohenems.*

*Lassen Sie sich mit unseren heimischen Produkten verwöhnen!*

**Alle unsere Speisen werden im Hause frisch und selbst zubereitet.**

*Hausgemacht ist uns wichtig!*

*Einen angenehmen Aufenthalt wünschen Ihnen*

*Nathalie, Sebastian*

*und das gesamte Hirschen Team!!*

***Der direkte Draht zu Ihrer Tischreservierung:***

***05576/72345 oder 0676/3342864***



**Wo beziehen wir unsere Lebensmittel?**

**Wir kochen mit regionalen Produkten!!**

**Bei uns wird jeden Tag alles frisch  
zubereitet!**

*Unter anderem sind unsere Lieferanten: Vorarlberger Metzgerverband,  
Metzgerei Schluge,  
Metro Dornbirn und AGM Hohenems Fruchtextpress und viele Bauern des  
Landes (Schnaps und Wein,..)*

*Hat es Ihnen bei uns gefallen?*

*Dann flüstern Sie es weiter!!*

*Sie finden uns online unter [www.pension-hirschen.at](http://www.pension-hirschen.at),  
auf Facebook, Instagram oder auf Twitter*

