



Hirschenstube | Beiz

Durchgehend von 11:30 bis 18:00 Uhr
Sonntag / Montag von 11:30 bis 21:30 Uhr

AUS DER KALTEN KÜCHE

Hirschen Salatteller <small>vegan</small>	14.-
Rotkabis Gurke Orange-Fenchel Sellerie-Birne Karamel-Nüsse Apfel Hirschen Huusdressing oder Knobli Dressing	
zusätzlich mit Bloderchäs	+4.-
zusätzlich mit Planted Poulet Steak <small>vegan</small>	+12.-
zusätzlich mit gebratener Pouletbrust	+ 12.-
zusätzlich mit Rindsfiletstreifen	+ 18.-
Superfood Salad	22.-
Gegrillte Avocado Baby Spinat Chili-Hüttenkäse Mini Brokkoli Leinsamen Heidelbeer Vinaigrette	
Hirschen Wurst-Käse Salat	22.-
Nesslauer Stumpfen Unterwasser Extra Bergkäse Rote Zwiebeln Essigkäse Hirschen Huusdressing oder Knobli Dressing	
garniert mit gemischten Salaten	26.-
Vitello Tonnato	26.-
Rucola Kapern Thunfisch Sauce	
Hirschen Beeftatar (70 140 210 Gramm)	24.- 34.- 44.-
Essig Gemüse Chili Butter Rustico Toast mit Säntis Malt Whisky oder Wild Alps Vodka	+4.-

AUS DEM SUPPENTOPF

Täglich frisch gemachte Tagessuppe	12.- 16.-
Fragen Sie nach unserem Angebot (es het solangs het)	
Pikante Rüebli-Linsen Suppe <small>vegan</small>	14.- 18.-
Ingwer-Crunch Koriander Öl	
Traditionelle Toggenburger Gerstensuppe	14.- 18.-
Pfälzer Karotten Wurzelgemüse Lauch mit Toggenburger Mostbröckli	+4.-

SNACKS

Hausgemachte Flammkuchen

Klassisch Speck Zwiebeln	16.-
Vegetarisch Blauer Enzian Birne	18.-
Einheimisch Mostbröckli Champignons	22.-
Exquisit schottischer Rauchlachs Zwiebel Meerrettich	24.-

Hirschen Plättli mit Toggenburger Spezialitäten

Hirschen Fleischkäse Grosi Walt's Ofenschinken Huuswurst Landrauchschinken Rohesspeck Bergkäse Essig-Gemüse	29.-
---	------

HAUSGEMACHTE PASTA

Hausgemachte Casarecce	22.- 28.-
Weissweinsauce Petersilienwurzel Belper Knolle	

Hausgemachte Ravioli	26.- 32.-
Zitrone Ricotta Pinienkerne Salbei Toggenburger Pecorino	

Ghackets mit Hörnli	22.-
Hausgemachtes Apfelmus	

Toggenburger Chässpätzli	22.-
Röstzwiebeln hausgemachtes Apfelmus	

HIRSCHEN KLASSIKER

Wildhuser Berg Rösti	22.-
Tomaten Majoran Unterwasser Extra mit Spiegelei	+3.-
mit Wildhuser Landrauchschinken	+4.-

Hausgemachte grobe Kalbsbratwurst	28.-
Butterrösti hausgemachter Honig-Senf	

Geschnetzelte Toggenburger Kalbsleber	38.-
Kräuter-Jus Butter-Rösti	

Klassisches Wiener Kalbsschnitzel	44.-
Kartoffelsalat Preiselbeeren Zitrone	

Filet Steak vom Toggenburger Bio Weide Beef	56.-
Süsskartoffel Pave Saisongemüse Rotwein Jus	

SÜSSIGKEITEN

Toggenburger Schlorzifladen	9.-
Toggenburger Nusstorte	9.-
Beeren Tiramì Sù	12.-
Pochierte Aprikosen Bergjoghurt Glacé	14.-
Tageskuchen – fragen Sie nach unserem Angebot	7.-
Mini Desserts im Glas Toblerone Mousse Panna Cotta mit Fruchtsauce Quark Crème	je 6.-

HAUSGEMACHTE GLACÉS aus Toggenburger Bergmilch

Mexico-Vanille Schokolade Stracciatella Erdbeer Mokka	pro Kugel 4.-
Italian-Pistaccio Salted-Caramel Amarena-Sauerkirsch Walnuss-Feige Malaga Zimt	pro Kugel 5.-
Himbeersorbet Zitronensorbet Mangosorbet Zwetschgensorbet	pro Kugel 4.-
Mit Schuss: Vieille Prune Vodka Grand Marnier Marie Brizard	+ 4.-

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

Weisswein

75cl

2021	Cuvée Amélie <i>Sauvignon Blanc, Seyval Blanc, Pinot Gris, Rivaner</i> Tobias wein.gut, Christoph Schmid, Berneck, Rheintal	12 %	8.-	56.-
2022	Pinot Grigio Alto Adige DOC Kellerei Schreckbichl, Colterenzio, Südtirol, Italien	13.5%	7.-	48.-
2022	Chardonnay New Style Weingut Salzl Seewinkelhof, Illmitz Burgenland, Österreich	14%	8.50	62.-

Rotwein

2019	Bernecker Pinot Noir G3 AOC Tobias wein.gut, Christoph Schmid, Berneck, Rheintal	13.5%	7.-	48.-
2019	Aulente – Colli di Rimini DOC <i>Sangiovese</i> San Patrignano, IGT Emilia-Romagna, Italien	13.5%	7.50	54.-
2020	Bruno Andreu Barrique <i>Syrah, Grenache</i> Domaine Les Prunelles, Montblanc AOP Languedoc, Frankreich	14%	8.50	62.-
2021	Campesino Tinto <i>Tinto del Toro (Tempranillo)</i> Bodega Campo Eliseo Campesino, Toro Zamora, Spanien	14.5%	8.50	62.-