



Hirschen Bezau



Liebe Gäste,

wir heissen Sie in unserem Gasthof in Bezau herzlich Willkommen.

Drei gemütliche Gaststuben bieten Platz für bis zu 50 Personen, zudem bietet unserer Gastgarten mit Pavillon und Spielplatz für die Kleinen Platz für 30 Personen.

Für Versammlungen, Familienfeste und Seminare ist Platz für bis zu 30 Personen in unserem Festtagsraum.

Aus unserer Küche werden regionale, gutbürgerliche und vegetarische Gerichte geboten. All unsere Produkte die in der Küche verarbeitet werden kommen nach Möglichkeit aus unserer Region - dem Bregenzerwald.

Nachmittags gibt es eine kleine Karte, dort werden verschiedene Imbisse, Kuchen und Eiskreationen angeboten.

Es wird gebeten in den Hauptzeiten einen Tisch zu reservieren

Mittwoch und Donnerstagvormittag haben wir Ruhetag

Frühstück	07:00 Uhr - 10:00 Uhr	(7 Tage die Woche)
Warme Küche	11:30 Uhr - 13:30 Uhr	
	17:30 Uhr - 20:30 Uhr	



Guten Appetiet und auf ein baldiges Wiedersehen

Josef Albrecht mit Team



SUPPEN

Brätknödelsuppe	€ 4,20
Leberspätzlesuppe	€ 4,20
Nudelsuppe	€ 4,20
Gulaschsuppe groß	€ 9,50
Gulaschsuppe klein	€ 5,90
Tagessuppe groß	€ 6,00
Tagessuppe klein	€ 3,90
Suppentopf	€ 6,00

SALATE

gemischter Salat	€ 5,20
Fitnessteller <i>gegrilltes Putenfleisch angerichtet an Salat</i>	€ 12,30
Rösticervais <i>Kartoffeltaschen gefüllt mit Kräuterfüllung und Salat</i>	€ 9,60
Salatteller <i>großer gemischter Salat mit Schinken und gekochtem Ei</i>	€ 9,60
Garnelensalat <i>Garnelen vom Grill angerichtet an Salat</i>	€ 13,80
Wurstsalat <i>Wurstsalat angerichtet an Salatgarnitur</i>	€ 8,90
Lumpensalat <i>Wurstsalat mit Bergkäse an Salatgarnitur</i>	€ 9,30
Haussülze <i>Haussülze an Salatgarnitur</i>	€ 8,80



SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Medaillon vom Schwein	€ 18,00
<i>Zartes Filetfleisch auf Pfefferrahmsauce und Kroketten und kleinem Salat</i>	
Grillteller	€ 15,60
<i>Rind-, Schweine und Putenfleisch mit Paprikastreifen und Pommes</i>	
Zwiebelrostbraten	€ 17,50
<i>Rindfleisch mit angerösteten Zwiebel dazu Petersilkkartoffeln und kleinem Salat</i>	
Wiener Schnitzel	€ 12,80
<i>Schweineschnitzel paniert mit Pommes und Salat</i>	
Jägerschnitzel	€ 13,60
<i>Schweineschnitzel natur mit würziger Pilzrahmsauce dazu Nudeln</i>	
Putenschnitzel	€ 12,80
<i>Putenschnitzel paniert mit Pommes und Salat</i>	
Sportlerschnitzel	€ 14,90
<i>Schweineschnitzel mit feiner Sauce dazu Röstinchen und frisches Gemüse</i>	

FEINES NACH ART DES HAUSES

Geschnetzeltes	€ 14,50
<i>Filetfleisch vom Schwein in würziger Sauce mit Reis und frischem Gemüse</i>	
Nudelteller	€ 11,80
<i>Nudeln auf feiner Kräuterrahmsauce und frischem Gemüse dazu einen kleinen Salat</i>	
Zuchinipalatschinken	€ 10,20
<i>Palatschinken mit Zuchinifüllung mit Rösti und kleinem Salat</i>	
Omlett	€ 9,80
<i>Omlett mit Schinken/Käse/Champignon</i>	



PIZZA

Margherita <i>Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella</i>	€ 10,50
Salami <i>Pizza mit Salami, Tomatensauce und Mozzarella</i>	€ 10,50
Provenciale <i>Pizza mit Speck, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomatensauce und Mozzarella</i>	€ 10,50

FLAMMKUCHEN

Schinken Lauch	€ 9,60
Speck Zwiebel	€ 9,60

TOAST

Schinken Käse <i>Toast mit Schinken und Käse dazu Salatgarnitur</i>	€ 8,40
Hawai <i>Toast mit Ananas, Schinken und Käse dazu Salatgarnitur</i>	€ 8,90

BEILAGEN

Extra Beilage	€ 3,90
<i>Reis - Rösti - Kroketten - Nudeln - Petersilkkartoffeln - Pommes oder Beilage vom jeweiligen Tagesmenü</i>	
Änderungen	€ 1,00



— FÜR DEN KLEINEN HUNGER —

Winerle mit Brot und Kren	€ 6,30
drei Spiegeleier mit Speck und Brot	€ 9,00
Äplerteller <i>Teller mit Speck und Bergkäse</i>	€ 9,90
Kalte Platte <i>verschiedene Wurstsorten sowie auch Käsesorten</i>	€ 10,50
Käseteller <i>Bergkäse, Camembert, Mischling mit Butter</i>	€ 10,50
Bergkäse mit Butter und Brot	€ 10,50
Schinkenbrot	€ 8,30
Speckbrot	€ 8,30
Käsebrot	€ 8,30
Haussülze <i>Haussülze an Salatgarnitur</i>	€ 8,80
Ein Brot ist immer mit dabei!	
Extrabrot	€ 1,10



———— SÜSSES FÜR DEN GAUMEN ————

Apfelkuchen	€ 3,80
Schoko Kirschkuchen	€ 3,80
Apfelstrudel mit Vanillesauce/Eis/Sahne	€ 5,80
Apfelkühle mit einer Kugel Eis	€ 5,80
Topfenpalatschinken mit Vanillesauce	€ 5,80
Topfenstrudel mit Vanillesauce/Eis/Sahne	€ 5,80
Mohr im Hemd	€ 6,00
Hausgemachtes Sorbet	€ 2,20

———— EISSPEZIALITÄTEN ————

Eisflöckchen	€ 3,50
Bananensplit	€ 7,50
Fruchtbecher	€ 8,00
Eierlikörbecher	€ 8,00
Kirschbecher	€ 7,50
Coupé Dänemark	€ 7,50
Eiskaffee	€ 7,50
Erdbeerbecher	€ 7,50
Gemischtes Eis mit Sahne	€ 5,20
Sorbet nach Saison	€ 2,20



alkoholfreie Getränke

Holundersaft mit Soda oder Wasser	0,50 l	€ 3,20
Durstlöscher (Zitronenlimonade mit Soda)	0,50 l	€ 3,20
Fanta, Spezi, Cola, Sprite	0,50 l	€ 3,80
	0,25 l	€ 3,20
Almdudler	0,33 l	€ 3,30
Hit (trübe Zitronenlimonade)	0,33 l	€ 3,30
Eistee	0,50 l	€ 3,80
	0,25 l	€ 2,50
Mineralwasser (prickelnd oder still)	0,33 l	€ 2,70
Bitter Lemon	0,20 l	€ 2,80
Orangen, Apfel oder Multivitaminsaft (pur)	0,25 l	€ 3,00
	0,50 l	€ 3,70
Johannsbeer oder Mangosaft (gespritzt)	0,25 l	€ 3,20
	0,50 l	€ 4,00

Bier und Radler

Egger Spezial vom Fass	0,50 l	€ 3,80
	0,30 l	€ 3,00
Hefeweizen vom Fass	0,50 l	€ 4,00
	0,30 l	€ 3,30
Radler süß mit Egger Spezial	0,50 l	€ 3,80
	0,30 l	€ 3,00
Radler sauer mit Egger Spezial	0,50 l	€ 3,80
	0,30 l	€ 3,00
Cola Weizen	0,50 l	€ 4,00
	0,30 l	€ 3,30
Egger Spezial in der Flasche	0,50 l	€ 3,80
Mohren Spezial in der Flasche	0,50 l	€ 3,80
Alkoholfreies Becks Bier	0,33 l	€ 3,60
Erdinger Weizen Alkoholfrei	0,50 l	€ 4,00
Weizen Radler süß/sauer	0,50 l	€ 4,00
	0,30 l	€ 3,30



warme Getränke

Kaffee oder Espresso	€ 3,20
Latte Macchiato	€ 3,30
Cappuccino mit Milchschaum oder Sahne	€ 3,20
Milchkaffee	€ 3,20
Heisse Schokolade mit Sahne	€ 3,00
Heisse Schokolade ohne Sahne	€ 3,70
Espresso mit heißer Schokolade	€ 4,30
Tee	€ 2,60
(Schwarz,Pfefferminz,Kamille,Früchte,Grüner oder Kräuter)	
Tee mit Zitrone oder Milch	€ 3,00
Tee mit Rum	€ 5,40
Jägertee	€ 5,40
Glühwein/Glühmost	€ 5,40
Punsch mit Alkohol	€ 5,40
Punsch ohne Alkohol	€ 3,20

Gebranntes

Honigwilliams	€ 3,90
Subierer (spezieller Birnenschnaps)	€ 4,40
Enzian-, Kirsch-, Williams-, Obstler oder Marillenbrand	€ 2,90
Grappa Julia	€ 3,60
Amaretto di Saronno	€ 3,20
Baileys mit Eis	€ 3,90
Ramazotti mit Eis und Zitrone	€ 3,40
Jägermeister	€ 2,90
French Brandy Bonaparte	€ 2,90
Fernet Branca	€ 2,90
Wodka Orange oder Lemon	€ 4,40
Rum Cola	€ 4,40
Whisky Wasser	€ 4,30
Barcardi Cola oder Orange	€ 4,40
Martini Soda	€ 4,20
Campari Soda oder Orange	€ 4,20



Weißwein 0,75 l

Welsch Riesling <i>trockener fenfruchtiger Weißwein mit zarter Säure</i>	€ 25,00
Grüner Veltliner <i>trockener Weißwein - leicht und spritzig</i>	€ 25,00
Chardonnay Priorassa <i>Österreichischer Spitzenwein mit intensiver fruchtiger Nase</i>	€ 25,00

Rotwein 0,75 l

Zweigelt Classic IBY <i>fruchtig - würzig - jung</i>	€ 25,00
Blafränkisch Ried Hochberg <i>intensiv - fruchtig - mit elegantem anhaltender Abgang</i>	€ 25,00
Lagrein Dunkel <i>trockener - kräftiger - Südtiroler ALTO ADIGE</i>	€ 25,00
St. Magdalener <i>halbtrockener - milder - Südtiroler ALTO ADIGE</i>	€ 25,00

... Der Wein ist die edelste Verkörperung des Naturgeistes ...



unsere Weine

Weiß oder Rotwein - süß/sauer gespritzt	1/4 l	€ 2,90
Aperol Spritzer	1/4 l	€ 4,50
Blauer Zweigelt <i>kräftiger, blumiger Burgenländer</i>	1/8 l	€ 2,70
St. Magdalener <i>halbtrockener Südtiroler</i>	1/8 l	€ 3,20
Lagrein Dunkel <i>kräftiger Südtiroler</i>	1/8 l	€ 3,20
Grüner Veltliner <i>trocken aus dem Weingut Schmid aus Krems</i>	1/8 l	€ 2,90
Welsch Riesling <i>halbtrockener österreichischer Landwein</i>	1/8 l	€ 2,90
Hirsch <i>Grüner Veltliner leicht und spritzig</i>	1/8 l	€ 3,20
Pepino Cuvee <i>trockener, spritziger Sommerwein</i>	1/8 l	€ 3,20
Sonnendieb <i>lieblicher Chardonnay</i>	1/8 l	€ 3,20
Rosewein <i>Blaufränkische Rose aus dem Burgenland</i>	1/8 l	€ 2,90
Sekte:	0,75 l	€ 33,50
<i>Schlumberger, Sparkling Brut und Piccolo Brut</i>	0,20 l	€ 12,00



Hirschen Bezau



Liebe Gäste,

wir heissen Sie in unserem Gasthof in Bezau herzlich Willkommen.

Drei gemütliche Gaststuben bieten Platz für bis zu 50 Personen, zudem bietet unserer Gastgarten mit Pavillon und Spielplatz für die Kleinen Platz für 30 Personen.

Für Versammlungen, Familienfeste und Seminare ist Platz für bis zu 30 Personen in unserem Festtagsraum.

Aus unserer Küche werden regionale, gutbürgerliche und vegetarische Gerichte geboten. All unsere Produkte die in der Küche verarbeitet werden kommen nach Möglichkeit aus unserer Region - dem Bregenzerwald.

Nachmittags gibt es eine kleine Karte, dort werden verschiedene Imbisse, Kuchen und Eiskreationen angeboten.

Es wird gebeten in den Hauptzeiten einen Tisch zu reservieren

Mittwoch und Donnerstagvormittag haben wir Ruhetag

Frühstück	07:00 Uhr - 10:00 Uhr	(7 Tage die Woche)
Warme Küche	11:30 Uhr - 13:30 Uhr	
	17:30 Uhr - 20:30 Uhr	



Guten Appetiet und auf ein baldiges Wiedersehen

Josef Albrecht mit Team