

Kalte Vorspeisen

Blattsalat an Balsamicodressing mit frischen Pfifferlingen und Mandeln *FHMOL	Euro 12,50
Hausgebeitzter Lachs an Dill-Senfsauce mit kleinem Blattsalat und Toast *ADFGMOL	14,50
Variation von heimischen Fischen an kleiner Salatspielerei mit Gurken und Kresse *ACDGMNOL	15,00

Suppen

Geeiste Gurkensuppe mit Räucherlachsstreifen und Bregenzerwälder Wachtelei *CGOL	8,60
Pfifferlingrahmsuppe *FGOL	7,50
Rote Kokos-Currysuppe mit gebratener Riesengarnele *BEFGNOL	9,50
Tomatencremesuppe mit Sahne überbacken, Basilikum und Brotcrôutons *AGL	7,20
Kraftbrühe mit Kräuterflädle *ACEFGL	4,20
Kraftbrühe mit Leberspätzle *ACEFGL	4,30

Warme Zwischengerichte





Zandermedaillon mit Salbei und Prosciutto gebraten auf Tomatenrisotto *DGOL	14,00
6 Stück Weinbergschnecken an Knoblauchbutter *CFGLMRA	12,00
Feine Nüdele mit frischen Pfifferlingen an Olivenöl mit Kräutern und geriebenem Bergkäse *CFGLMRA	12,50

Sehr gerne nehmen wir Ihre Bestellungen mittags bis 13.45 Uhr und abends bis 21.45 Uhr entgegen.

Tagesempfehlungen

	Euro	Kl. Portion
Gebratenes Zanderfilet auf Röstgemüse und Schaum von roter Paprika, dazu Kartoffel-Kräuterlaibchen *ACDGOL	28,00	24,00
Schweinsfilet zartrosa gebraten mit frischen Pfifferlingen an Rahmsauce, dazu glaciertes Gemüse der Saison und Scheiben vom Spinatknödel *ACEFGMOL	26,00	22,00
Landhendlbrüstchen mit knuspriger Haut auf Ratatouillegemüse und Basmatireis *EFOL	22,00	
Lammcarreé rosa gebraten an Balsamico-Honigjus mit schwarzen Nüssen, dazu Röstgemüse und Schupfnudeln *ACEFGHMOL	36,00	29,00
Kalbsschnitzel mit frischen Salbei und Prosciutto gebraten auf cremigen Pfifferlingsrisotto *EGOL	22,50	19,50
Geschnetzelte Kalbsleber mit Rösti *EFGOL	19,80	16,50

Vegokinder und Vegan

Ragout von frischen Pfifferlingen an Kräuterrahm mit Semmelknödel *ACGL	21,00	16,00
Cremiges Pfifferlingsrisotto mit Parmesan *GOL	16,00	12,00
Geschmorte Süßkartoffelscheiben mit Kräuter-Currycreme auf geröstetem Sommergemüse *EFGML	17,50	14,00
 Kleiner Vorspeisensalat an veganem Dressing mit Sprossen und gerösteten Kernen *FHMO	12,00	
 Tomatensuppe mit Ruccula *L	7,00	
 Frische Pfifferlinge mit Zucchini und Lauch, dazu Basmatireis *O	19,50	14,50
 Tomatenrisotto mit gebratenem Sommergemüse und Ruccula *OL	16,00	12,00

Sehr gerne nehmen wir Ihre Bestellungen mittags bis 13.45 Uhr und abends bis 21.45 Uhr entgegen.



	Euro	Kl. Portion
Wienerschnitzel vom Kalb aus der Pfanne, mit Preiselbeeren und buntem Salat *ACEFGLMO	20,00	18,00
Paniertes Schnitzel vom Schweinscarreé nach Wiener Art, mit buntem Salat *ACEFGLM	13,90	12,40
Schweinerückensteak an Pfefferrahmsauce mit Pommes Frites und buntem Salat *GEFLMO	16,30	14,80
„Züricher Geschnetzeltes“ Geschnetzeltes von der Kalbsnuss mit frischen Champignons an Rahmsauce, knusprige Rösti *ACGL	18,80	17,30
Filetspitzen vom Vorarlberger Bio-Alprind an Whiskey-Pfefferrahmsauce mit Butternudeln *ACEFGMOL	24,00	20,00
Filetsteak vom Vorarlberger Bio-Alprind mit Kräuterbutter überbacken, dazu Brokkoliröschen und hausgemachte Kartoffelkroketten *ACEFGMOL	36,00	28,00
Huftsteak vom Vorarlberger Bio-Alprind an Whiskey-Pfefferrahmsauce, dazu buntes Marktgemüse und hausgemachte Kartoffelkroketten *ACEFGMOL	28,00	23,00
Rostbraten vom Vorarlberger Bio-Alprind mit Röstzwiebeln und hausgemachten Butterspätzle *ACEFGOL	22,50	19,50
Hausgemachtes Rindsgulasch mit Butterspätzle *ACEFGL	15,50	13,00
Portion Preiselbeeren	0,80	




Bunte Blattsalate an Balsamico-Kräuterressig mit gebratenen Hühnerbruststreifen und Champignons *EFGMNOL	14,50	
Bunte Blattsalate an Mangodressing mit kurz angebratenem Thunfisch *FHMNOL	28,00	24,00
Blattsalatcocktail mit gebratenen Riesengarnelen und zweierlei Melonen *BCFGMOL	26,00	19,00

Sehr gerne nehmen wir Ihre Bestellungen mittags bis 13.45 Uhr und abends bis 21.45 Uhr entgegen.

Abendmenü

Kleiner Gruß aus der Küche




 Variation von heimischen Fischen
an kleiner Salatspielerei mit Gurken und Kresse




Tomaten-Essenz mit Ravioli vom Bregenzerwälder-
Ziegenfrischkäse und Ruccola




 Filet vom Vorarlberger Bio-Alpenrind rosa gebraten,
an Balsamicosauce mit frischen Pfifferlingen,
Röstgemüse und Schupfnudeln



 Schokoladenmoussetörtchen mit Beeren der Saison
und Mango-Buttermilchsorbet

4 Gang Menü um Euro 59,00

 3 Gang Menü um Euro 50,00

Sehr gerne nehmen wir Ihre Bestellungen mittags bis 13.45 Uhr und abends bis 21.45 Uhr entgegen.



	Euro
Bunter Salat *FGLMO	4,90
Scheiben vom kalten Tafelspitz an würziger Kürbiskernöl-Senf-korn-Vinaigrette auf Blattsalaten *FMO	12,90
Wurstsalat mit Brot *AFLGMNO	9,00
Schweizer Wurstsalat mit Brot *AFLGMNO	9,90
Große Salatplatte mit Schinken und Ei *CFGLM	9,80
Blattsalate an Rotwein-Kräuter dressing mit Schafskäse u. Oliven *FGLMO	10,10
Schwarzenberger Geißkäse im Speckmantel gebraten mit bunten Blattsalaten an Kürbiskernöldressing *FGLMO	10,10
Hausgemachte Lasagne verde *ACEFGL	8,80
Wienerle mit Senf, Kren und Brot *GFMO	5,50
Würzige Bauerntoastbrötle mit kleinem Salatschüssel *ACFGLMO	9,10
Käse- Schinkentoast mit frischer Ananas an kleinem Salat *AFGLMO	9,00
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot *AEFLN	5,70
Champignons gebacken mit Sauce Tartare *ACEFML	8,30
Portion Bergkäse	7,30

***Allergeneinformation aus Lebensmittel-Codex**

Buchstaben Kurzbezeichnung

Code

A glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere

C Ei

D Fisch

E Erdnuss

F Soja

G Milch oder Lactose

H Schalenfrüchte

M Senf

N Sesam

O Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere

L Sellerie

Sehr gerne nehmen wir Ihre Bestellungen mittags bis 13.45 Uhr und abends bis 21.45 Uhr entgegen.

Zum Abschluss

	Euro
Schokoladenmoussetörtchen mit frischen Beeren der Saison und Mango-Buttermilchsorbet *ACEFGH	11,00
Blütenhonig-Eisparfait mit frischen marinierten Erdbeeren *ACGHO	9,80
Geeister „Latte Macchiato“ *AG	6,90
Sorbet mit Sekt *O	5,60
Walnusseis mit frischen Kiwischeiben, Sahne und Eierlikör *ACGH	8,00
Coupe „Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne *ACGH	7,40
Coupe „Danmark“ Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne *ACFEGH	6,80
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino	6,30
Bosnische Schokoladen-Haselnusstorte *EH	3,60
Hausgemachter Apfelstrudel *ACH	3,60
Portion Sahne *G	1,10
Kleine Käseauswahl mit Früchten garniert *GH	8,50

Kleine Desserts

1 Kugel Walnußeis mit steirischem Kürbiskernlikör und Schlagsahne mit Schwarzer Nuß *AFGHO	4,50
Frische marinierte Erdbeeren mit 1 Kugel Vanilleeis, Schlagsahne und Eierlikör *ACFGHO	4,50
1 Nockerl vom Himbeersorbet mit Prosecco und frischen Beeren *O	4,50

Sehr gerne nehmen wir Ihre Bestellungen mittags bis 13.45 Uhr und abends bis 21.45 Uhr entgegen.

Feines aus der Flasche



SÄMLING 88 2016 (R,S,TL) Weingut Söll, Gamlitz, Südsteiermark	1/8	5,90
<i>Halbtrocken, Feigen mit einer Nuance Zitronenthymian im Hintergrund, am Gaumen die pure Eleganz mit einer ganz feinen Note von Marillenchutney, extraktreiche Fruchtsüße, integrierte Säure, alles wunderbar verwoben</i>	0,75l	34,80
SAUVIGNON BLANC CLASSIC 2017 Weingut Steurer, Steiermark	1/8	4,10
<i>Reifer Duft, Stachelbeer und Holundernote, grüner Paprika, hübsches Säurespie</i>	0,75l	24,20
GELBER MUSKATELLER Klassik 2018 Weingut Peter Skoff, Südsteiermark	1/8	4,10
<i>Helles grüngelb, intensives vielschichtiges Aroma nach Muskatellertraube und Orangen, frische lebendige Säure, sehr fruchtiger Abgang</i>	0,75	24,20
CHARDONNAY Sinner 2017 Weingut Prielier, Burgenland	1/8	4,30
<i>strahlend & kompakt; Birne, Grapefruit, finessenreich mit Potenzial; trocken & Tiefsinn; strohgelt</i>	0,75	25,20
RIESLING Terrassen 2018 Weingut Salomon Kremstal	1/8	4,40
<i>Dieser feingliedrige Riesling ist geprägt von den Urgesteinterrassen: Mineralisch, knackig und mit schöner Frucht</i>	0,75l	26,00
GRÜNER VELTLINER Gärtling 2018 Weingut Nigl, NÖ	1/8	4,00
<i>Fruchtbetont, pfeffrig, leichtgewichtig, saftig spritzige Säure, schöner Fruchtcharakter, beschwingt, offenerzig</i>	0,75l	23,40
TRAMINER Select 2017 Weingut Altenberg, Burgenland	1/8	4,10
<i>leichter, extrem bukettreicher, blumig, duftiger Wein aus vollreifen Trauben, lieblich, frisch mit milder Säure</i>	0,75l	24,20
ROSÈ Cisterciën 2017 Schlosskellerei Gobelburg, NÖ	1/8	4,20
<i>Feines Duftspiel und Frucht nuance nach Wildkirschen und frischen Beeren machen den Rosé Cisterciën zu einem universellen Speisebegleiter</i>	0,75l	24,80
BLAUER ZWEIFELT BIO 2016 Weingut Beck, Burgenland	1/8	4,20
<i>Sehr fruchtiger Sortenvertreter mit Trinkfreude. Kirsche und Weichsel, am Gaumen saftig-jugendlich</i>	0,75	24,80
ST. LAURENT 2016 Weingut Dopler, Thermenregion	1/8	4,20
<i>Gut gedecktes Rubin, in der Nase viel Frucht, Zwetschken, Weichseln, rote und dunkle Beeren, ein Touch Marzipan durch Kirschkern</i>	0,75	24,80
HEIDEBODEN 2016 (ZW/BF) Weingut Gebrüder Stiegelmar, Gols	1/8	4,10
<i>In der Nase komplexe dunkle Brombeer-, Heidelbeerfrucht mit Anklängen an Herzkirose, Vanille und dunkler Schokolade die sich am Gaumen fortsetzen</i>	0,75l	24,20
BLAUFRÄNKISCH Leithaberg DAC 2012 Weingut Lassel, Burgenland	1/8	4,20
<i>Zeigt eine zarte Kirschen-Brombeer-Frucht, dunkle Mineralik und dezente Tannine</i>	0,75	24,80
RIOJA CRIANZA 2014 Weingut Azabache, Spanien	1/8	3,90
<i>Komplexes Aroma mit einem Hauch von Vanille und Anklänge an getrocknete rote, Wildfrüchte. Er ist körperreich, ausgewogen, mit einem langanhaltenden Abgang</i>	0,75l	23,00

Sehr gerne nehmen wir Ihre Bestellungen mittags bis 13.45 Uhr und abends bis 21.45 Uhr entgegen.

Aperitif



SILVA ist eine natürliche Erfrischung auf Basis von **Verjus**, dem Saft unreifer Trauben, gepaart mit Limettensirup und vierfach destilliertem Brand

0,2L / 4,90

Hausaperitif (Sekt mit hausgemachten Holunderblütensirup)	4,80
Sekt Brut (GV) Gut Altenberg	4,50
Prosecco D.O.C Ruggeri	4,50
Le Kir Royal mit Sekt	4,80
Le Kir	4,10
Campari Soda	4,30
Campari Orange	4,50
Cynar Soda	3,90
Cynar Orange	4,60
Sherry (Fino, Medium Dry)	4,30
Martini (Bianco, Extra Dry, Rosato u. Rosso)	3,20
Pernod	4,10
Portwein (Ruby, White)	4,50
Kombucha	3,40
Tomatenjuice	3,40

Frisch gepresst

Karotten-Apfel-Drink	4,70
Fruchtcocktail (Ananas, Orange, Apfel, Karotte, Zitrone)	5,00
Vitaminsdrink (Karotten, Orangen, Zitronensaft)	4,70
Orangensaft	4,60

Leitungswasser

Als Dienstleistungspauschale erlauben wir uns zu verrechnen	0,25L 0,80
	0,5L 1,50
	1 L 2,00

Sehr gerne nehmen wir Ihre Bestellungen mittags bis 13.45 Uhr und abends bis 21.45 Uhr entgegen.