

Vorspeisen

Schwarzenberger Geißkäse mit Bärlauch mariniert auf Randig-Apfelcarpaccio mit Shi-Take-Pilzen und Senfeis	Euro 14,00
Hausgebeizter Lachs mit Lachskaviar auf Sauerrahm-Dillsauce und Bregenzerwälder Wachtelei	Euro 15,50
Buntes Salatschüssele an Hausdressing	Euro 5,20
6 Stück Weinbergschnecken an hausgemachter Kräuterbutter	Euro 12,00
Cremiges Bärlauch-Kürbiskernölrissotto mit geriebenem Parmesan	Euro 9,80

Suppen

Cappuccino vom Spargel mit Parmaschinken und Bregenzerwälder Wachtelei	Euro 9,50
Rote Kokos-Currysuppe mit gebratenen Garnelen und Sesamstängle	Euro 9,50
Kraftbrühe mit Leberspätzle	Euro 4,80
Kraftbrühe mit Kräuterflädle	Euro 4,50

Hauptspeisen

Zanderfilet mit Selleriecreme und Gemüse-Krautfleckerl, dazu gemischter Wildreis	Euro 28,00 Klein 26,00
Rosa gebratenes Bregenzerwälder Rehnüsse an Rosmarinsauce mit schwarzen Nüssen, dazu Speckrahmwirsing und Schupfnudeln	Euro 39,00 Klein 32,00
Rinderfiletsteak an Balsamico Glacé mit gebratenen Riesengarnelen auf Pastinaken-Kartoffelpüree und glacierten Zuckererbsenschoten und Babykarotten	Euro 38,00 Klein 30,00
Gebratenes Landhendlbrüstchen auf cremigen Bärlauch-Kürbiskernölrissotto und sautierten Gemüsestreifen im Strudelteigkörnchen	Euro 24,00
Geschnetzelte Kalbsleber mit hausgemachter Rösti	Euro 21,50 Klein 18,00

Klassiker

Geschnetzeltes von der Kalbsnuss „Züricher Art“ mit Champignons an Rahmsauce serviert mit knuspriger Rösti	Euro 19,80 klein 17,80
Wienerschnitzel vom Kalb aus der Pfanne, mit Preiselbeeren und buntem Salat	Euro 21,00 klein 19,00
Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel	Euro 14,00 klein 12,00
Paniertes Schnitzel vom Schweinscarree nach Wiener Art, mit buntem Salat	Euro 14,80 klein 12,80
Schweinerückensteak an Pfefferrahmsauce mit Pommes Frites und buntem Salat	Euro 17,20 klein 15,70
Rinderfiletspitzen an Whiskey-Pfefferrahmsauce dazu Butternudeln	Euro 24,90 klein 21,50
Rostbraten vom heimischen Rind mit Röstzwiebeln und hausgemachten Butterspätzle	Euro 22,50 klein 19,50
Hausgemachtes Rindsgulasch mit Butterspätzle	Euro 15,80 klein 13,30
Portion Preiselbeeren	Euro 0,80

Vegetarisch und Vegan

Vorspeisen

Randig-Carpaccio mit Shi-Take Pilzen
und gerösteten Kernen an Senfkornvinaigrette
an kleiner Salatspielerei **VEGAN**

Euro 12,50

Blattsalat an Sojamilchdressing mit Orangenfilets
und Gemüsesprossen **VEGAN**

Euro 8,50

Hauptspeisen

Geschmorte Süßkartoffelscheiben mit Sesam
auf Gemüse-Krautfleckerl **VEGAN**

Euro 14,50

Strudelteig-Körbchen mit sautierten Gemüsestreifen
auf cremigem Bärlauch-Kürbiskernrisotto

Euro 14,50

Desserts

Himbeer-Tiramisu mit cremigem Eis-Cappuccino	Euro 10,50
Haselnuss-Parfait mit Honigsauerkirschen und Bourbon-Vanille-Creme Brûlée	Euro 9,50
Coupe „Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	Euro 7,40
Geeister „Latte Macchiato“	Euro 6,90
Coupe „Danmark“ Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne	Euro 6,80
Hausgemachter Apfelstrudel	Euro 3,80
Bosnische Schokoladen Nusstorte	Euro 3,80
	Portion Sahne Euro 1,10
Kleine Käseauswahl mit Früchten garniert	Euro 8,50

Aperitif

Feierlaune- Muskateller- Frizzante Weingut Familie Laurer, Niederösterreich	0,1l	Euro	5,30
Sekt Brut (GV) Gut Altenberg		Euro	4,50
Prosecco D.O.C Ruggeri		Euro	4,50
Le Kir Royal mit Sekt		Euro	4,80
Le Kir		Euro	4,10
Campari Soda		Euro	4,30
Campari Orange		Euro	4,50
Cynar Soda		Euro	3,90
Cynar Orange		Euro	4,60
Sherry (Fino, Medium Dry)		Euro	4,30
Martini (Bianco, Extra Dry, Rosato u. Rosso)		Euro	3,20
Pernod		Euro	4,10
Portwein (Ruby, White)		Euro	4,50
Kombucha		Euro	3,40
Tomatenjuice		Euro	3,60

Heimatlimonade „VO ÜS“ Aus Vorarlberg – nicht von irgendwo 0,33l

(Kooperation Mohrenbrauerei/Frastanzer Brauerei)

Zitrone naturtrüb		Euro	3,90
Kräuter-Brennessel Bio		Euro	3,90
Zirbe-Zitrone		Euro	3,90

Leitungswasser

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

Feines aus der Flasche – glasweise genießen

SAUVIGNON BLANC CLASSIC 2018 Weingut Steurer, Steiermark	1/8	4,30
Reifer Duft, Stachelbeer-Holundernote, grüner Paprika, hübsches Säurespiel	0,75l	25,20
GELBER MUSKATELLER Klassik 2018 Weingut Peter Skoff, Südsteiermark	1/8	4,30
Helles grüngelb, vielschichtiges Aroma nach Muskatellertraube und Orangen, frische lebendige Säure, sehr fruchtiger Abgang	0,75	25,20
CHARDONNAY Sinner 2019 Weingut Prieler, Burgenland	1/8	4,50
strahlend kompakt; Birne, Grapefruit, finessenreich mit Potenzial; trocken & Tiefsinn; strohgelb	0,75	26,40
RIESLING Terrassen 2018 Weingut Salomon Kremstal	1/8	4,60
Dieser feingliedrige Riesling ist geprägt von den Urgesteinterrassen: Mineralisch, knackig und mit schöner Frucht	0,75l	27,20
GRÜNER VELTLINER Gärtling 2019 Weingut Nigl, Niederösterreich	1/8	4,20
Fruchtbetont, pfeffrig, leichtgewichtig, saftig spritzige Säure, schöner Fruchtcharakter, beschwingt, offenherzig	0,75l	24,60
TRAMINER Select 2017 Weingut Altenberg, Burgenland	1/8	4,30
leichter, extrem Bukett reicher, blumig, duftiger Wein aus vollreifen Trauben, lieblich, frisch mit milder Säure	0,75l	25,20
ROSÉ Cistercien 2017 Schlosskellerei Gobelburg, Niederösterreich	1/8	4,30
Feines Duftspiel und Frucht nuance nach Wildkirschen und frischen Beeren machen den Rosé Cistercien zu einem universellen Speisebegleiter	0,75l	25,20
BLAUER ZWEIFELT BIO 2017 Weingut Beck, Burgenland	1/8	4,40
Sehr fruchtiger Sortenvertreter mit Trinkfreude. Kirsche und Weichsel, am Gaumen saftig-jugendlich	0,75	25,80
ST. LAURENT 2017 Weingut Dopler, Thermenregion	1/8	4,40
Gut gedecktes Rubin, in der Nase viel Frucht, Zwetschken, Weichseln, rote und dunkle Beeren, ein Touch Marzipan durch Kirschkern	0,75	25,80
HEIDEBODEN 2017 (ZW/BF) Weingut Gebrüder Stiegelmar, Gols	1/8	4,30
In der Nase komplexe dunkle Brombeer-, Heidelbeerfrucht mit Anklängen an Herzkirsche, Vanille und dunkler Schokolade die sich am Gaumen fortsetzen	0,75l	25,20
BLAUFRÄNKISCH Leithaberg DAC 2013 Weingut Lassel, Burgenland	1/8	4,40
Zeigt eine zarte Kirschen-Brombeer-Frucht, dunkle Mineralik, dezente Tanine	0,75	25,80
RIOJA CRIANZA 2016 Weingut Azabache, Spanien	1/8	4,20
Komplexes Aroma mit einem Hauch von Vanille und Anklänge an getrocknete rote, Wildfrüchte	0,75l	24,60