

Vorspeisen

Schwarzenberger Geißkäse mit Bärlauch mariniert
auf Randig-Apfelcarpaccio mit Shi-Take-Pilzen und Senfeis Euro 14,00

Buntes Salatschüssele an Hausdressing Euro 5,20

Suppen

Cappuccino vom Spargel mit Parmaschinken
und Bregenzerwälder Wachtelei Euro 9,50

Kraftbrühe mit Leberspätzle Euro 4,80

Kraftbrühe mit Kräuterflädle Euro 4,50

Tagessuppe Euro 4,50

Hauptspeisen

Feines...

... vom Rind

Rinderfiletstak an Balsamico Glacé
auf Pastinaken-Kartoffelpüree
und buntem Gemüse

Euro 35,40
klein 29,80

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

...vom Kalb

Wienerschnitzel vom Kalb aus der Pfanne,
mit Preiselbeeren und buntem Salat

Euro 21,00
klein 19,00

...vom Huhn

Gebratenes Landhendlbrüstchen auf cremigem Spargelrisotto
und kleinem Gemüse

Euro 24,40

...vom Fisch

Zanderfilet mit Selleriecreme und gebratenem Gemüse
dazu Salzkartoffeln

Euro 28,00

Klein 26,00

...vom Schwein

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

Vegetarisch und Vegan

Geschmorte Süßkartoffelscheiben
mit buntem Gemüse und Kresse **VEGAN**

Euro 14,50

Cremiges Spargelrisotto
mit glacierten Erbsenschoten

Euro 15,80

Desserts

Himbeer-Tiramisu mit cremigem Eis-Cappuccino Euro 10,50

Hausgemachtes Topfeneis mit Vanille-Creme Brûlée
und Erdbeeren Euro 8,70

Coupe „Heiße Liebe“
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne Euro 7,40

Hausgemachter Apfelstrudel Euro 3,80

Bosnische Schokoladen Nusstorte Euro 3,80

Portion Sahne Euro 1,10

Kleine Käseauswahl mit Früchten garniert Euro 8,50