

Vorspeisen

FrISChe Spargel und Praline vom Bregenzerwalder Geikasle auf Parmaschinken an Krautervinaigrette <i>CGMOL</i>	Euro 14,50
Strudelteig-Lasagne vom Raucherlachsmousse mit hausgebeiztem Lachs und Grodorfer Wachtelei an kleinem Blattsalat <i>ACDFGMOL</i>	Euro 15,00
Buntes Salatschussele an Hausdressing <i>FGMOL</i>	Euro 5,50
6 Stuck Weinbergschnecken an hausgemachter Krauterbutter <i>ACFGMORL</i>	Euro 12,00
Cremiges Spargelrisotto <i>GO</i>	Euro 9,50
...mit gebratenem Zandermedaillon	Euro 15,00
Feine Nudle an Barlauchpesto mit Kirschtomaten, Champignons und Parmesan <i>AGH</i>	Euro 8,40

Suppen

Cappuccino vom Spargel mit Parmaschinken und Bregenzerwalder Wachtelei <i>AGO</i>	Euro 9,50
Brennessel-Kartoffelrahmsuppe mit Zitronen-Pfeffer-Grissini <i>AFGOL</i>	Euro 7,00
Kraftbruhe mit Leberspatzle <i>ACFL</i>	Euro 4,80
Kraftbruhe mit Krauterfladle <i>ACFGL</i>	Euro 4,50

Hauptspeisen

FrISChe Spargel mit Bregenzerwalder Geikasle und Barlauch überbacken dazu heurige Erdapfel <i>G</i>	Euro 28,00 klein 20,00
FrISChe Spargel mit Schinkenstreifen, Butter und Parmesan dazu heurige Erdapfel <i>G</i>	Euro 26,00 klein 21,00
Cremiges Spargelrisotto mit gebratenen Riesengarnelen <i>BCFGOL</i>	Euro 26,00 klein 22,00
Zanderfilet mit Krautern gebraten auf Ragout vom Spargel, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln serviert mit Basmatireis <i>DGO</i>	Euro 29,50 klein 26,00
Kalbsrückensteak an weißer Portwein-Buttersauce mit frischem Spargel, kleinem Gemüse und Kartoffeln <i>EFGOL</i>	Euro 39,50 klein 32,00
Gebratenes Landhendlbrustchen an cremigen Spargelrisotto und kleinem Gemüse <i>EGOL</i>	Euro 26,00
Geschnetzelte Kalbsleber mit hausgemachter Rösti <i>FGOL</i>	Euro 21,50 klein 18,00

Klassiker

Geschnetzeltes von der Kalbsnuss „Züricher Art“ mit Champignons an Rahmsauce serviert mit knuspriger Rösti <i>EFGMOL</i>	Euro 19,80 klein 17,80
Wienerschnitzel vom Kalb aus der Pfanne, mit Preiselbeeren und buntem Salat <i>ACEFGMOL</i>	Euro 21,00 klein 19,00
Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel <i>ACEFGMOL</i>	Euro 14,00 klein 12,00
Paniertes Schnitzel vom Schweinscarreé nach Wiener Art, mit buntem Salat <i>ACEFGMOL</i>	Euro 14,80 klein 12,80
Schweinerückensteak an Pfefferrahmsauce mit Pommes Frites und buntem Salat <i>EFGMOL</i>	Euro 17,20 klein 15,70
Heimisches Rinderfilet an Pfefferrahmsauce <u>oder</u> Kräuterbutter, dazu glaciertes Saisonsgemüse und Kartoffelkroketten <i>ACEFGMOL</i>	Euro 39,50 klein 32,00
Rinderfiletspitzen an Whiskey-Pfefferrahmsauce dazu Butternudeln <i>ACEFGMOL</i>	Euro 24,90 klein 21,50
Rostbraten vom heimischen Rind mit Röstzwiebeln und hausgemachten Butterspätzle <i>ACEFGOL</i>	Euro 22,50 klein 19,50
Hausgemachtes Rindsgulasch mit Butterspätzle <i>ACEFGL</i>	Euro 15,80 klein 13,30
Portion Preiselbeeren	Euro 0,80

Desserts

Himbeer-Tiramisu mit cremigem Eis-Cappuccino <i>ACFGO</i>	Euro 10,50
Hausgemachtes Topfeneis mit Vanille-Creme Brûlée und Erdbeeren <i>CG</i>	Euro 8,70
Coup „Romanoff“ Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren und Sahne <i>ACFGH</i>	Euro 8,40
Coupe „Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne <i>ACFGHO</i>	Euro 7,40
Walnußeis mit frischen Kiwischeiben, Eierlikör und Sahne <i>ACFGHO</i>	Euro 8,20
Hausgemachter Apfelstrudel <i>ACGO</i>	Euro 3,80
Bosnische Schokoladen Nusstorte <i>CFGH</i>	Euro 3,80
Portion Sahne	Euro 1,10
Kleine Käseauswahl mit Früchten garniert	Euro 8,50
<u>Kleines Dessert</u>	
Frische marinierte Erdbeeren mit einer Kugel Vanilleeis, Sahne und Eierlikör <i>ACFGHO</i>	Euro 5,50

A	Glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Ei	M	Senf
D	Fisch	N	Sesam
E	Erdnuss	O	Sulfite
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch oder Laktose	R	Weichtiere

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

Wiener Gemischter Satz DAC 2019 Weingut Nössing, Wien	1/8	4,40
Eine tiefe Mineralik und Komplexität; das cremigrunde der Burgundersorten, gepaart mit der filigranen Säure des Rieslings und Veltliners verleihen dem Wein Leichtigkeit und Eleganz	0,75l	25,80
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 Cisterciën 2017 Schlosskellerei Gobelburg, Niederösterreich	1/8	4,30
Feines Duftspiel und Frucht nuance nach Wildkirschen und frischen Beeren machen den Rosé Cisterciën zu einem universellen Speisebegleiter	0,75l	25,20
BLAUER ZWEIFELT 2016 Weingut Nössing, Wien	1/8	4,50
Im Bukett zeigt sich die für Zweifelt typische Weichselkirsche; Johannisbeer und leichte rauchig-würzige Schokoladennoten mit weichem Tannin im Abgang	0,75	26,40
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