

Kalte Vorspeisen

Mediterraner Vorspeisenteller <i>AGMO</i>	Euro 14,50
Schwarzenberger Geißkäse im Speckmantel gebraten an kleinem Blattsalat mit frischen Pfifferlingen an Kürbiskernöldressing <i>FMOL</i>	Euro 12,90
Blattsalat an Kürbiskernöldressing mit gebratenen Speckstreifen und Croûtons <i>AFGMOL</i>	Euro 8,60
Buntes Salatschüssele an Hausdressing <i>FGMOL</i>	Euro 5,50

Suppen

Pfifferlingcremesuppe mit Croûtons <i>AFGL</i>	Euro 7,40
Tomatensuppe mit Sahne überbacken und Basilikum <i>GL</i>	Euro 6,80
Kraftbrühe mit Leberspätzle <i>ACFL</i>	Euro 4,80
Kraftbrühe mit Kräuterflädle <i>ACFGL</i>	Euro 4,50

Warme Vorspeisen

Cremiges Kräuterisotto... ...mit gebratenen Riesengarnelen <i>BFGMOL</i>	Euro 12,80
...mit frischen Pfifferlingen <i>GOL</i>	Euro 12,00
6 Stück Weinbergschnecken an hausgemachter Kräuterbutter <i>ACFGMORL</i>	Euro 12,00

Restaurant Öffnungszeiten



Dienstag bis Samstag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) und 17.30-23.00 (Küche 18.00-21.30 Uhr)

Leichte Sommergerichte und Salate

Blattsalat an Kürbiskernöldressing mit frischen Pfifferlingen und Büffelmozzarella vom Heldernhof in Höchst <i>FGMOL</i>	Euro 17,00
Gebratene Putenbruststreifen und Champignons an buntem Sommeralat an Balsamico-Kräuter dressing <i>EFGMOL</i>	Euro 14,90
Mediterraner Anti-Pastiteller mit gebratenen Garnelen <i>ABGMOL</i>	Euro 21,00
Randig-Carpaccio mit mariniertem Schwarzenberger Geiskäse und Nüssen <i>EMOL</i>	Euro 14,50

Vegetarische Gerichte – *auf Wunsch Vegan*

 Ragout von frischen Pfifferlingen mit Semmelknödel <i>ACEFG</i>	Euro 21,50 klein 19,00
Nudelgericht mit frischen Pfifferlingen und Kräutern an Olivenöl und geriebenem Parmesan <i>AG</i>	Euro 19,00 klein 17,00
 Cremiges Rosmarinrisotto mit gebratenem Gemüse <i>GOL</i>	Euro 14,00
Kartoffel-Gnocchi mit Basilikum auf mediterranem Rahmgemüse und Parmesan <i>AGL</i>	Euro 16,50

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) und 17.30-23.00 (Küche 18.00-21.30 Uhr)

Tagesempfehlungen

Filet von der Lachsforelle im Gewürzsud pochiert
mit Kräuter-Olivenöl auf mediterranem Rahmgemüse
und Basilikumgnocchi *ACDGOL*

Euro 28,50
klein 24,00

Medaillons vom Schweinsfilet mit frischen Pfifferlingen,
buntem Marktgemüse und Kartoffelküchle *EFGOL*

Euro 24,00
klein 21,50

Rinderfiletsteak mit Pfifferlingen und gebratenen Riesengarnelen
auf Sellerie-Kartoffelpüree und kleinem Gemüse *EFGMOL*

Euro 39,50
klein 32,00

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Balsamico-Honigjus
mit Schmorgemüse und Rosmarinrisotto *EFGOL*

Euro 26,00

Putenbruststreifen mit Prosciutto gebraten auf Rosmarinrisotto
und Gemüse *EGOL*

Euro 18,50
klein 16,50

Geschnetzelte Kalbsleber mit hausgemachter Rösti *FGOL*

Euro 21,50
klein 18,00

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

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) und 17.30-23.00 (Küche 18.00-21.30 Uhr)

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

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) und 17.30-23.00 (Küche 18.00-21.30 Uhr)

Desserts

Marillenkügelchen mit Zuckerbrösel auf Vanillesauce und Erdbeermark dazu Baileys-Nougateis	Euro 9,80
Topfen-Orangenmousse im Strudelteigblatt mit frischen Beeren und Cassissorbet	Euro 10,50
Hausgemachte Sorbets mit Prosecco	Euro 6,40
Coup „Danmark“ Vanilleeis mit warmer Schokolade und Sahne	Euro 7,40
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
Geeister Latte Macchiato	Euro 6,90
Portion Sahne	Euro 1,10
Kleine Käseauswahl mit Früchten garniert	Euro 8,50
<u>Kleines Dessert</u>	
Bregenzerwälder Sig-Eis mit steirischem Kürbiskernlikör und frischen Beeren	Euro 5,50

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) und 17.30-23.00 (Küche 18.00-21.30 Uhr)

Kleine Gerichte

Portion Bregenzerwälder Bergkäse 6-12 Monate gereift mit Früchten und Brot	Euro 8,80
Schwarzenberger Geißkäse im Speckmantel gebraten auf Blattsalaten an Kürbiskernöldressing	Euro 12,80
Bauerntoastbrötle mit kleinem gemischtem Salat	Euro 10,40
Hausgemachte Lasagne Verde	Euro 9,00
Gebackene Champignons mit Sauce Tatare	Euro 10,00
Gulaschsuppe mit Brot	Euro 7,50
Wienerle mit Senf, Kren und Brot	Euro 6,20
Lumpensalat aus Schübling und Bregenzerwälder Bergkäse mit Salaten garniert und Brot	Euro 11,40
Vorarlberger Wurstsalat aus Schübling mit Salat garniert und Brot	Euro 9,50
Bunte Salatplatte an Hausdressing mit Schinken und Ei	Euro 10,40

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) und 17.30-23.00 (Küche 18.00-21.30 Uhr)

Aperitif

Feierlaune- Muskateller- Frizzante 0,1L Weingut Familie Laurer, Niederösterreich	Euro 5,30
Sekt Brut (GV) Gut Altenberg 0,1L	Euro 4,50
Prosecco D.O.C Ruggeri 0,1L	Euro 4,50
Le Kir Royal mit Sekt 0,1L	Euro 4,80
Le Kir 0,1L	Euro 4,10
Campari Soda 0,2l	Euro 4,30
Campari Orange 0,2l	Euro 4,50
Cynar Soda 0,2l	Euro 3,90
Cynar Orange 0,2l	Euro 4,60
Sherry (Fino, Medium Dry) 4cl	Euro 4,30
Martini (Bianco, Extra Dry, Rosato u. Rosso) 4cl	Euro 3,20
Pernod 4cl	Euro 4,10
Portwein (Ruby, White) 5cl	Euro 4,50
Kombucha 0,3l	Euro 3,40
Tomatenjuice 0,3l	Euro 3,60

Heimatlimonade „VO ÜS“

Aus Vorarlberg – nicht von irgendwo (Kooperation Mohrenbrauerei/Frastanzer Brauerei)

Zitrone naturtrüb	0,33l 3,90
Kräuter-Brennessel Bio	0,33l 3,90
Zirbe-Zitrone	0,33l 3,90
Birne- Honig	0,33l ,3,90

Leitungswasser

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

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) und 17.30-23.00 (Küche 18.00-21.30 Uhr)

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 filigraner Säure des Rieslings und Veltliners Verleihen dem Wein Leichtigkeit und Balance	0,75l	25,80
GELBER MUSKATELLER Klassik 2019 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 2019 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 2020 Weingut Nigl, Niederösterreich	1/8	4,20
Fruchtbetont, pfeffrig, leichtgewichtig, saftig spritzige Säure, schöner Fruchtcharakter, beschwingt, offenherzig	0,75l	24,60
TRAMINER Select 2019 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 2019 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 BIO 2017 Weingut Nössing, Wien	1/8	4,50
Sehr fruchtiger Sortenvertreter mit Trinkfreude. Kirsche und Weichsel, am Gaumen saftig-jugendlich	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

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) und 17.30-23.00 (Küche 18.00-21.30 Uhr)