

Kalte Vorspeisen

Tatare vom Räucherlachs mit Dijonsenf-Dillcreme an kleinem Blattsalat und Großdorfer Wachtelei *CDGMOL	Euro 15,20
Randig-Carpaccio mit mariniertem Schwarzenberger Geißkäsle und gerösteten Nüssen *EFGHMOL	Euro 12,80
Blattsalat an steirischem Kürbiskernöldressing mit gebratenen Speckstreifen und Brotcroûtons *AFGMOL	Euro 8,90
Buntes Salatschüssele an Hausdressing *FGMOL	Euro 5,90

Suppen

Bregenzerwälder Käserahmsuppe mit Pastinakenchips *AFGOL	Euro 7,80
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl und Brotcroûtons *AFGOL	Euro 6,50
Kraftbrühe mit Leberspätzle *ACFGL	Euro 4,90
Kraftbrühe mit Kräuterflädle *ACEFGL	Euro 4,60

Warme Vorspeisen

Cremiges Kürbisrisotto mit Parmesan und italienischem Parmaschinken *GOL	Euro 12,00
6 Stück Weinbergschnecken an hausgemachter Kräuterbutter *ACFGMORL	Euro 12,00

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) und 17.30-22.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Vegetarische Gerichte

Cremiges Kürbisrisotto
mit geriebenem Parmesan
und Schmorgemüse**FGOL*

Euro 14,50
klein 12,50

Gebackene Maisschnitten
mit Champignons und Lauch gefüllt
auf Rahmwirsing**ACEFGL*

Euro 14,50
klein 12,50

Vegane Gerichte



Rösti mit Schmorgemüse
und Champignons

Euro 14,50

Kürbisrisotto mit glacierten Zucchini
und Kirschtomaten**EOL*

Euro 14,50

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) und 17.30-22.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Tagesempfehlungen

Zanderfilet mit Kräutern gebraten dazu Kürbisrisotto und Zucchini an gelben Paprika-Vanilleschaum *DGOL	Euro 29,00 klein 24,00
Bregenzerwälder Rehrücken rosa gebraten an Rosmarin-Honigsauce mit herbstlichem Gemüse und Schupfnudeln *ACEFGOL	Euro 39,50 klein 32,50
Hausgemachtes Rehragout mit Pilzen und Butterspätzle, dazu Gewürzpreiselbeeren *ACEFGMOL	Euro 28,00 klein 22,00
Landhendlbrüstchen mit Haut gebraten dazu Kürbisrisotto und Schmorgemüse *EFGOL	Euro 24,00
Putenbrust im Kartoffelmantel auf buntem Marktgemüse *ACEFGOL	Euro 18,00 klein 16,00
Geschnetzelte Kalbsleber mit hausgemachter Rösti *FGOL	Euro 21,50 klein 18,00

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) und 17.30-22.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Klassiker

Geschnetzeltes von der Kalbsnuss „Züricher Art“ mit Champignons an Rahmsauce serviert mit knuspriger Rösti *EFGMOL	Euro 20,00 klein 18,00
Wienerschnitzel vom Kalb aus der Pfanne, mit Preiselbeeren und buntem Salat *ACEFGMOL	Euro 21,50 klein 19,50
Paniertes Schnitzel vom Schweinscarreé nach Wiener Art, mit buntem Salat *ACEFGMOL	Euro 15,10 klein 13,10
Schweinerückensteak an Pfefferrahmsauce mit Pommes Frites und buntem Salat *EFGMOL	Euro 17,40 klein 15,90
Heimisches Rinderfilet an Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter, dazu glaciertes Saisongemüse und Kartoffelkroketten *ACEFGMOL	Euro 39,50 klein 32,00
Rinderfiletspitzen an Whiskey-Pfefferrahmsauce dazu Butternudeln *ACEFGMOL	Euro 25,10 klein 21,70
Rostbraten vom heimischen Rind mit Röstzwiebeln und hausgemachten Butterspätzle *ACEFGOL	Euro 22,70 klein 19,70
Hausgemachtes Rindsgulasch mit Butterspätzle *ACEFGL	Euro 15,90 klein 13,40
Portion Preiselbeeren	Euro 0,80

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) und 17.30-22.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Desserts

Warme Topfenockerl an Zuckerbrösel
mit Zwetschkenröster und Vanilleeis Euro 9,00

Walnußkrokant-Eisparfait mit Rotweibirnen
auf Holundermark und Tonkabohnen-Vanille-Creme Brûlée Euro 11,50

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 ACFGHO Euro 7,40

Walnußeis mit frischen Kiwischeiben,
Eierlikör und Sahne ACFGHO Euro 8,20

Geeister Latte Macchiato Euro 6,90

Portion Sahne Euro 1,10

Kleine Käseauswahl mit Früchten garniert Euro 8,50

Kleines Dessert

Bregenzewälder Sig-Eis mit steirischem Kürbiskernlikör
und Holundermark Euro 5,50

Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) und 17.30-22.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)