

## Kalte Vorspeisen

|   |            |
|---|------------|
| Tatare vom Räucherlachs mit Dijonsenf-Dillcreme<br>an kleinem Blattsalat und Großdorfer Wachtelei *CDGMOL | Euro 15,20 |
| Blattsalat an steirischem Kürbiskernöldressing<br>mit gebratenen Speckstreifen und Brotcroûtons *AFGMOL   | Euro 8,90  |
| Buntes Salatschüssele an Hausdressing *FGMOL  | Euro 5,90  |

## Suppen

|   |           |
|---|-----------|
| Schaumsuppe vom Bärlauch mit Brotcroûtons *AFGL             | Euro 7,50 |
| Bregenzerwälder Käserahmsuppe<br>mit Pastinakenchips *AFGOL | Euro 7,80 |
| Kraftbrühe mit Leberspätzle *ACFGL                          | Euro 4,90 |
| Kraftbrühe mit Kräuterflädle *ACEFGL                        | Euro 4,60 |

## Warme Vorspeisen

|   |            |
|---|------------|
| Frische Spargel mit Parmesan und Butter überbacken<br>dazu italienischer Parmaschinken *G | Euro 15,00 |
| Gebratene Riesengarnelen auf Spargel-Sahneragout<br>und Kartoffelstroh *ABCEGMOL          | Euro 15,00 |
| 6 Stück Weinbergschnecken<br>an hausgemachter Kräuterbutter *ACFGMORL                     | Euro 12,00 |

### **Restaurant Öffnungszeiten**

#### Dienstag bis Samstag


11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.30-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

**Ab Mai** – Samstags 17.30-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

## Tagesempfehlungen

|  |                           |
|--|---------------------------|
| Zanderfilet mit Kräutern gebraten dazu frische Spargel<br>an zerlassener Butter mit geschmorten Kirschtomaten<br>und Petersilkkartoffeln *DFGMOL | Euro 32,00<br>klein 28,00 |
| Medaillons vom Schweinsfilet an Rosmarinjus<br>auf Ragout vom frischen Spargel und Kartoffelkühle *CEFGOL  | Euro 28,00<br>klein 24,50 |
| Landhendlbrüstchen mit Haut gebraten an Spargelrisotto *EFGOL  | Euro 29,00                |
| Putenbrust im Kartoffelmantel auf buntem Marktgemüse *ACEFGOL  | Euro 19,00<br>klein 16,50 |
| Geschnetzelte Kalbsleber mit hausgemachter Rösti *FGOL   | Euro 22,90<br>klein 16,50 |

## Vegetarische und Vegane Gerichte

|  |                           |
|--|---------------------------|
| Frische Spargel an Sauce Hollandaise mit Petersilkkartoffeln *CGO  | Euro 26,50<br>klein 21,00 |
| Ragout von frischem Spargel mit Petersilkkartoffeln *ACC   | Euro 26,50                |
| Cremiges Spargelrisotto mit Parmesan *GO   | Euro 22,00                |
| Grüne und weiße Spargel mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln<br>und Kräutern an Olivenöl  | Euro 26,00                |

### Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.30-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

**Ab Mai** – Samstags 17.30-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

# Klassiker

Geschnetzeltes von der Kalbsnuss „Züricher Art“  
mit Champignons an Rahmsauce  
serviert mit knuspriger Rösti \*EFGMOL

Euro 22,50  
klein 19,50

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

Euro 22,50  
klein 19,80

Paniertes Schnitzel vom Schweinscarreé  
nach Wiener Art, mit buntem Salat \*ACEFGMOL

Euro 17,50  
klein 14,50

Schweinerückensteak an Pfefferrahmsauce  
mit Pommes Frites und buntem Salat \*EFGMOL

Euro 18,20  
klein 16,20

Heimisches Rinderfilet an Pfefferrahmsauce oder Kräuterbutter,  
dazu glaciertes Saisonsgemüse und Kartoffelkroketten \*ACEFGMOL

Euro 41,50  
klein 34,00

Rinderfiletspitzen an Whiskey-Pfefferrahmsauce  
dazu Butternudeln \*ACEFGMOL

Euro 28,00  
klein 24,00

Rostbraten vom heimischen Rind mit Röstzwiebeln  
und hausgemachten Butterspätzle \*ACEFGOL

Euro 24,00  
klein 21,00

Hausgemachtes Rindsgulasch  
mit Butterspätzle \*ACEFGL

Euro 16,50  
klein 14,00

Portion Preiselbeeren

Euro 1,00

## **Restaurant Öffnungszeiten**

Dienstag bis Samstag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.30-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

**Ab Mai** – Samstags 17.30-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

# Desserts

|  |            |
|--|------------|
| Marmorierte Schokoladenmousse-Strudelteiglasagne<br>mit Ananasragout und Mangosorbet | Euro 12,00 |
| Lauwarmer Brownie mit Vanillesahne, Chili-Honigsauerkirschen<br>und Topfeneis        | Euro 10,00 |
| Hausgemachte Sorbets mit Prosecco  | Euro 6,40  |
| Coup „Danmark“<br>Vanilleeis mit warmer Schokolade und Sahne                         | Euro 7,40  |
| Coupe „Heiße Liebe“<br>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne                     | Euro 7,40  |
| Walnußeis mit frischen Kiwischeiben, Eierlikör und Sahne                             | Euro 8,20  |
| Geeister Latte Macchiato   | Euro 6,90  |
| Hausgemachter Apfelstrudel   | Euro 4,00  |
| Hausgemachte „Bosnische“ Schokoladen Nusstorte                                       | Euro 4,00  |
| Portion Sahne  | Euro 1,10  |
| Kleine Käseauswahl mit Früchten garniert   | Euro 8,50  |

## Kleines Dessert

|  |           |
|--|-----------|
| 1 Kugel Walnusseis mit Birnen, Eierlikör<br>und Schlagsahne mit schwarzen Nüssen | Euro 6,00 |
| 1 Kugel Sig-Eis mit steirischem Kürbiskernlikör<br>und Holundermark              | Euro 6,00 |

## **Restaurant Öffnungszeiten**

### Dienstag bis Samstag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.30-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

**Ab Mai** – Samstags 17.30-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

# Kleine Gerichte

|  |            |
|--|------------|
| Schwarzenberger Geiskäsle 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 10,00 |
| Wienerle mit Senf, Kren und Brot   | Euro 6,20  |
| Lumpensalat aus Schübling mit 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 10,90 |

## **Restaurant Öffnungszeiten**

Dienstag bis Samstag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.30-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

**Ab Mai** – Samstags 17.30-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

## Aperitif

Nonino Aperitivo mit OH´Secco  
(DER „Prosecco“ aus Österreich)  
aus dem Hause Hochriegl  
gespritzt mit Tonic und Soda



Euro 6,80

Feierlaune- Muskateller- Frizzante 0,1L  
Weingut Familie Laurer, Niederösterreich

Euro 5,30

Sekt Brut (GV) Gut Altenberg 0,1l

Euro 4,70

Prosecco D.O.C Ruggeri 0,1l

Euro 4,70

Le Kir Royal mit Sekt 0,1l

Euro 5,10

Le Kir 0,1L

Euro 4,30

Campari Soda 0,2l

Euro 4,50

Campari Orange 0,2l

Euro 4,70

Cynar Soda 0,2l

Euro 4,10

Cynar Orange 0,2l

Euro 4,80

Sherry (Fino, Medium Dry) 4cl

Euro 4,60

Martini (Bianco, Extra Dry, Rosato u. Rosso) 4cl

Euro 3,60

Pernod 4cl

Euro 4,30

Portwein (Ruby, White) 5cl

Euro 4,70

Kombucha 0,3l

Euro 4,20

Tomatenjuice 0,3l

Euro 3,90

Heimatlimonade „VO ÜS“

Aus Vorarlberg – nicht von irgendwo

(Kooperation Mohrenbrauerei/Frastanzer Brauerei)

Zitrone naturtrüb 0,33l

Euro 3,90

Kräuter-Brennessel Bio 0,33l

Euro 3,90

Zirbe-Zitrone 0,33l

Euro 3,90

Birne- Honig 0,33l

Euro 3,90

Leitungswasser

Als Dienstleistungspauschale erlauben wir uns zu verrechnen

0,25l

Euro 0,80

0,5l

Euro 1,50

1l

Euro 2,00

## Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.30-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

**Ab Mai** – Samstags 17.30-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

## Feines aus der Flasche – *glas*weise genießen

|  |              |               |
|--|--------------|---------------|
| <b>GELBER MUSKATELLER Klassik 2021</b> Weingut Peter Skoff, Südsteiermark<br>Helles grüngelb, vielschichtiges Aroma nach Muskatellertraube und Orangen, frische lebendige Säure, sehr fruchtiger Abgang  | 1/8<br>0,75  | 4,60<br>27,00 |
| <b>CHARDONNAY Sinner 2020</b> Weingut Prieler, Burgenland<br>strahlend kompakt; Birne, Grapefruit, finessenreich mit Potenzial; trocken & Tiefsinn; strohgelb  | 1/8<br>0,75  | 4,90<br>28,80 |
| <b>RIESLING Terrassen 2020</b> Weingut Salomon, Kremstal<br>Dieser feingliedrige Riesling ist geprägt von den Urgesteinterrassen: Mineralisch, knackig und mit schöner Frucht  | 1/8<br>0,75l | 4,90<br>28,80 |
| <b>GRÜNER VELTLINER Gärtling 2021</b> Weingut Nigl, Niederösterreich<br>Fruchtbetont, pfeffrig, leichtgewichtig, saftig spritzige Säure, schöner Fruchtcharakter, beschwingt, offenerherzig  | 1/8<br>0,75l | 4,80<br>28,20 |
| <b>Weissburgunder 2020</b> Weingut Haugnauer, Bodensee<br>Mit hellem Bukett von saftigen Bimen und weißen Mandeln im Spiel mit dezente Zitrusnoten und Blütenhonig. Wohlgeformt im Frucht-Schmelz-Säurekleid   | 1/8<br>0,75l | 4,90<br>28,80 |
| <b>ROSÈ Cisterciën 2020</b> Schlosskellerei Gobelburg, Niederösterreich<br>Feines Duftspiel und Frucht nuance nach Wildkirschen und frischen Beeren machen den Rosé Cisterciën zu einem universellen Speisebegleiter   | 1/8<br>0,75l | 4,70<br>27,60 |
| <b>BLAUER ZWIGELT BIO 2017</b> Weingut Nössing, Wien<br>Sehr fruchtiger Sortenvertreter mit Trinkfreude. Kirsche und Weichsel, am Gaumen saftig-jugendlich   | 1/8<br>0,75  | 4,80<br>28,20 |
| <b>ST. LAURENT 2018</b> Weingut Dopler, Thermenregion<br>Gut gedecktes Rubin, in der Nase viel Frucht, Zwetschken, Weichseln, rote und dunkle Beeren, ein Touch Marzipan durch Kirschkern  | 1/8<br>0,75  | 4,80<br>28,20 |
| <b>HEIDEBODEN 2019 (ZW/BF)</b> Weingut Gebrüder Stiegelmar, Burgenland<br>In der Nase komplexe dunkle Brombeer-, Heidelbeerfrucht mit Anklängen an Herzkirsche, Vanille und dunkler Schokolade die sich am Gaumen fortsetzen   | 1/8<br>0,75l | 4,90<br>28,80 |
| <b>BLAUFRÄNKISCH Leithaberg DAC 2018</b> Weingut Lassi, Burgenland<br>Zeigt eine zarte Kirschen-Brombeer-Frucht, dunkle Mineralik, dezente Tanine  | 1/8<br>0,75  | 4,90<br>28,80 |
| <b>CABERNET SAUVIGNON Reserve 2019</b> Weingut Egermann<br>In der Nase, schwarze Johannisbeere, Paprika, Minze, Rosmarin, würziger schwarzer Pfeffer, dunkle Schokolade, geräucherter Speck und Nougat. Am Gaumen Fruchtsüß mit mächtigem Körper, vollmundig und feinkörnige Tannine | 1/8<br>0,75l | 7,30<br>43,20 |

### Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.30-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

**Ab Mai** – Samstags 17.30-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)