

## Kalte Vorspeisen

€

Blattsalat an Balsamico-Kräuter dressing mit mariniertem Schwarzenberger Geißkäse, Kirschtomaten und Wachteilei *CFLMO	13,20
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf sauce an kleinem Blattsalat *CDFGLMO	16,00
Buntes Salatschüssele an Hausdressing *FMOL	6,50

## Suppen

Tagessuppe laut Menü *	5,00
Pfifferlingrahmsuppe *FGL	7,80
Kraftbrühe mit Leberspätzle *ACFGL	5,30
Kraftbrühe mit Kräuterflädle *ACEFGL	5,10

## Warme Vorspeisen

Cremiges Tomaten-Basilikumrisotto mit sautierten Pfifferlingen und Parmesan *GLO	14,50
Gebratene Riesengarnelen auf Riesling-Lauchsahne *BGLMO	16,50
6 Stück Weinbergschnecken an hausgemachter Kräuterbutter *ACFGLMOR	13,50

### Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Samstags 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

# Tagesempfehlungen

€ / kl. Portion

Zanderfilet auf Riesling-Lauchsahne mit Salzkartoffeln *DGO	33,00 / 29,00
Bregenzerwälder Lammrücken mit Zucchini-Paprikagemüse auf Rosmarinpolenta *EGLMO	39,00 / 34,00
Rindsfilet an Balsamico-Honigglace mit frischen Pfifferlingen und Broccoliröschen auf Tomaten-Basilikumrisotto *EFGLO	42,00 / 36,00
Geschnetzelte Kalbsleber mit hausgemachter Rösti *EFGOL	25,20 / 19,80
Bunter Sommersalat an Balsamico-Kräuter dressing mit Avocado und gebratenem Putenschnitzel*EFLMO	18,50
Blattsalat an Mangodressing mit gebratenen Riesengarnelen *BFGLMO	24,00

# Vegetarische und Vegane Gerichte

Frische Pfifferlinge an Kräuterrahmsauce mit Semmelknödel *ACG	21,50 / 18,50
Cremiges Tomaten-Basilikumrisotto mit Zucchini-Paprikagemüse *GLO <i>Auf Wunsch Vegan</i>	18,00 <i>Vegan 19,00</i>
Vegane Pfifferlinge mit Salzkartoffeln	<i>Vegan 21,00</i>

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung	
Kurzbezeichnung	Buchstabencodes*
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

\*nur in Verbindung mit der entsprechenden Legende zulässig

## Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Samstags 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

# Klassiker

€ / kl. Portion

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

24,80 / 21,50

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

mit buntem Salat \*ACEFGMOL

24,80 / 23,30

mit Pommes frites

22,80 / 21,30

Paniertes Schnitzel vom Schweinscarreé  
nach Wiener Art

mit buntem Salat \*ACEFGMOL

19,30 / 17,80

mit Pommes frites

17,30 / 15,80

Schweinerückensteak an Pfefferrahmsauce  
mit Pommes Frites \*EFGMOL

18,00 / 16,00

Rinderfiletspitzen an Whiskey-Pfefferrahmsauce  
dazu Butternudeln \*ACEFGMOL

32,00 / 28,00

Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Butterspätzle \*ACEFGOL

26,40 / 23,10

Hausgemachtes Rindsgulasch  
mit Butterspätzle \*ACEFGL

18,20 / 15,50

Portion Preiselbeeren

1,20

## Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Samstags 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

## Kleine Gerichte

€

Bauerntoastbrötle mit kleinem gemischtem Salat *ACFGLMO	11,50
Hausgemachte Lasagne Verde *ACEFGL	10,00
Gebackene Champignons mit Sauce Tatare *ACEFGM	11,50
Gulaschsuppe mit Brot *AEFL	8,30
Wienerle mit Senf, Kren und Brot	6,90
Lumpensalat aus Schübling und Bregenzerwälder Bergkäse mit Salaten garniert und Brot *FGLMO	12,60
Vorarlberger Schüblingsalat mit Salat garniert und Brot *FLMO	10,50
Bunte Salatplatte an Hausdressing mit Schinken und Ei *CEFGMLMO	12,00

### Restaurant Öffnungszeiten

#### Dienstag bis Freitag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Samstags 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

## Desserts

	€
Mascarpone-Topfenmousse mit Marillenröster und Vanilleeis *ACGO	12,80
Hausgemachtes Himbeersorbet mit frischen Beeren auf deren Mark und Holunderblütencreme-Brüllee *CG	12,80
Cremig gerührter Eiskaffee *AFGH	8,90
Coup „Danmark“ Vanilleeis mit warmer Schokolade und Sahne *ACFGH	9,00
Coupe „Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne *ACFGHO	9,00
Hausgemachter Apfelstrudel *ACO	4,60
Hausgemachte „Bosnische“ Schokoladen Nusstorte*CFGH	4,60
Portion Sahne	1,20
Kleine Käseauswahl mit Früchten garniert	10,50

## Kleine Desserts

1 Kugel Sorbet nach Wahl mit Prosecco	6,00
1 Kugel Walnußeis mit Eierlikör und Sahne	6,00
Holunderblütencreme-Brüllee mit Beeren	6,00

### Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Samstags 17.45-23.00 (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



€

6,80

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

5,30

Sekt Brut (GV) Gut Altenberg 0,1l

4,70

Prosecco D.O.C Ruggeri 0,1l

4,70

Le Kir Royal mit Sekt 0,1l

5,10

Le Kir 0,1L

4,40

Campari Soda 0,2l

4,70

Campari Orange 0,2l

4,90

Cynar Soda 0,2l

4,70

Cynar Orange 0,2l

4,90

Sherry (Fino, Medium Dry) 4cl

4,70

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

3,90

Pernod 4cl

4,50

Portwein (Ruby, White) 5cl

4,80

Kombucha 0,3l

4,50

Tomatenjuice 0,3l

4,00

Heimatlimonade „VO ÜS“

Aus Vorarlberg – nicht von irgendwo

(Kooperation Mohrenbrauerei/Frastanzer Brauerei)

Zitrone naturtrüb 0,33l

4,00

Kräuter-Brennessel Bio 0,33l

4,00

Zirbe-Zitrone 0,33l

4,00

Eistee Pfirsich 0,33l

4,00

Leitungswasser

Als Dienstleistungspauschale erlauben wir uns zu verrechnen

0,25l

0,80

0,5l

1,50

1l

2,00

### Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Samstags 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

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

€

<b>GELBER MUSKATELLER Klassik 2021 Weingut Peter Skoff, Südsteiermark</b> Helles grüngelb, vielschichtiges Aroma nach Muskatellertraube und Orangen, frische lebendige Säure, sehr fruchtiger Abgang	1/8 0,75l	4,60 27,00
<b>CHARDONNAY DAC 2021 Weingut Grassl, Carnuntum</b> Komplexe Nase nach reifen gelben Früchten, Nüssen und Biskuit, dahinter Noten von exotischen Zitrusfrüchten, feingliedriger, geschmeidiger Gaumen mit feiner Mineralität im Abgang	1/8 0,75l	4,90 28,80
<b>RIESLING Terrassen 2021 Weingut Salomon, Kremstal</b> Dieser feingliedrige Riesling ist geprägt von den Urgesteinterrassen: Mineralisch, knackig und mit schöner Frucht	1/8 0,75l	4,90 28,80
<b>GRÜNER VELTLINER Gärtling 2021 Weingut Nigl, Niederösterreich</b> Fruchtbetont, pfeffrig, leichtgewichtig, saftig spritzige Säure, schöner Fruchtcharakter, beschwingt, offenherzig	1/8 0,75l	4,80 28,20
<b>Weissburgunder 2020 Weingut Hagnauer, Bodensee</b> Mit hellem Bukett von saftigen Birnen und weißen Mandeln im Spiel mit dezenten Zitrusnoten und Blütenhonig. Wohlgeformt im Frucht-Schmelz-Säurekleid	1/8 0,75l	4,90 28,80
<b>ROSÈ Cisterciën 2020 Schlosskellerei Gobelburg, Niederösterreich</b> Feines Duftspiel und Frucht nuance nach Wildkirschen und frischen Beeren machen den Rosé Cisterciën zu einem universellen Speisebegleiter	1/8 0,75l	4,70 27,60
<b>BLAUER ZWEIFELT DAC 2019 Weingut Netzl, Carnuntum</b> Einladende kirschtige Frucht, feine Gewürzanklänge, jugendlicher Charme, am Gaumen saftig und elegant, bietet Trinkfreude.	1/8 0,75l	4,80 28,20
<b>ST. LAURENT 2019 Weingut Dopler, Thermenregion</b> Gut gedecktes Rubin, in der Nase viel Frucht, Zwetschken, Weichseln, rote und dunkle Beeren, ein Touch Marzipan durch Kirschkern	1/8 0,75l	4,80 28,20
<b>HEIDEBODEN 2019 (ZW/BF) Weingut Gebrüder Stiegelmar, Burgenland</b> In der Nase komplexe dunkle Brombeer-, Heidelbeerfrucht mit Anklängen an Herzkirsche, Vanille und dunkler Schokolade die sich am Gaumen fortsetzen	1/8 0,75l	4,90 28,80
<b>BLAUFRÄNKISCH Leithaberg DAC 2018 Weingut Lassel, Burgenland</b> Zeigt eine zarte Kirschen-Brombeer-Frucht, dunkle Mineralik, dezente Tanine	1/8 0,75l	4,90 28,80
<b>CABERNET SAUVIGNON Reserve 2019 Weingut Egermann</b> 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 0,75l	7,30 43,20

### Restaurant Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag

11.30 – 14.00 Uhr (Küche bis 13.45 Uhr) 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)

Samstags 17.45-23.00 (Küche 18.00-21.00 Uhr)