

Kalte Vorspeisen

€

Bregenzerwälder Geißkäse im Speckmantel gebraten auf Balsamicocreme an kleinem Blattsalat und eingelegtem Randig *FGLMO	12,90
Tatare vom gebeizten und geräucherten Lachs an Dill-Senfsauce mit Wachtelei, Blätterteig-Sesamstange und Feldsalat *ACDFGLMN	16,00
Blattsalat an Balsamico-Kürbiskernöldressing mit Speckstreifen und Brotcroûtons *AFLMO	9,80
Buntes Salatschüssele an Hausdressing *FMOL	6,90

Suppen

Tagessuppe laut Menü*	5,30
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl und Brotcroûtons *AFGL	7,50
Apfel-Fenchelsuppe mit Curry und gerösteten Mandeln *AFGHLNO	7,50
Kraftbrühe mit Leberspätzle *ACFGL	5,60
Kraftbrühe mit Kräuterflädle *ACEFGL	5,30

Warme Vorspeisen

Feine Nüdele an Kräuterrahm mit gebratenem Zandermedaillon und Selleriestroh *ACDEFL	19,00
Kürbisrisotto mit gebratenen Pilzen und Parmesan *GLO	12,90
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

Gebratenes Zanderfilet mit cremigem Kürbisisotto und Zuckererbsenschotenstreifen an rotem Paprikaschaum *DGOL	35,00 / 30,50
Medaillons vom Schweinsfilet mit gebratenen Pilzen, Wintergemüse und Rosmarinpolenta *EFGLO	26,50 / 21,50
Rosa gebratener Bregenzerwälder Rehrücken an Rosmarin-Honigjus mit Wintergemüse und Schupfnudeln *ACEFGOL	45,00 / 38,00
Hausgemachtes Rehragout mit gebratenen Pilzen dazu Preiselbeeren und Butterspätzle *ACEFGOL	32,50 / 27,50
Rinderfiletsteak an Portweinsauce mit cremiger Rosmarinpolenta und Schmorgemüse *EFGOL	45,00 / 36,00
Putenbrust im Kartoffelmantel auf buntem Marktgemüse *ACEFGOL	19,80 / 18,00
Geschnetzelte Kalbsleber mit hausgemachter Rösti *EFGOL	26,20 / 20,80
Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel *AFGMOL	17,50 / 15,50

Vegetarische und Vegane Gerichte

Cremiges Kürbisisotto mit gebratenen Pilzen und Parmesan *GLO	20,00
Schmorgemüse mit Rosmarinpolenta und Camembert überbacken *GL	19,00
Veganes Gemüse-Linsen-Curry *L 	19,50

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)

Klassiker

€ / kl. Portion

Geschnetzeltes von der Kalbsnuss „Züricher Art“ mit Champignons an Rahmsauce serviert mit knuspriger Rösti *EFGMOL	25,00 / 21,70
Wienerschnitzel vom Kalb aus der Pfanne, mit Preiselbeeren und buntem Salat *ACEFGMOL	
mit buntem Salat *ACEFGMOL	25,00 / 23,50
mit Pommes frites	23,00 / 21,50
Paniertes Schnitzel vom Schweinscarreé nach Wiener Art	
mit buntem Salat *ACEFGMOL	20,30 / 18,80
mit Pommes frites	18,30 / 16,80
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	19,00 / 16,50
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 *ACEFGL	11,00
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

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)

Desserts

	€
Kastanien-Eisparfait im Schokoladenring mit Honig-Sauerkirschen und Creme-brûlée *ACFGHO	14,00
Mousse au chocolate und Moccaparfait mit Mangomark *CEFGO	14,00
Warme Topfenockerl mit Zuckerbrösel, Zwetschkenröster und Vanilleeis *ACFG	12,00
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	4,80
Hausgemachte „Bosnische“ Schokoladen Nusstorte*CFGH	4,80
Portion Sahne	1,20
Kleine Käseauswahl mit Früchten garniert	12,00

Kleine Desserts

Mousse au chocolate mit Mangomark	7,50
Bregenzerwälder „Sig“-Eis mit Honigkirschen	6,00
1 Kugel Sorbet nach Wahl mit Prosecco	6,00
1 Kugel Walnußeis mit Eierlikör und Sahne	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



Cranberry Orange Spritz



Prosecco, Cranberrysaft, Orangenlikör (Cointreau) und Soda

Euro 6,90

Sekt Brut (GV) Gut Altenberg 0,1l	4,80
Prosecco D.O.C Ruggeri 0,1l	4,80
Le Kir Royal mit Sekt 0,1l	5,20
Le Kir 0,1L	4,50
Campari Soda 0,2l	4,80
Campari Orange 0,2l	5,00
Cynar Soda 0,2l	4,80
Cynar Orange 0,2l	5,00
Sherry (Fino, Medium Dry) 4cl	4,80
Martini (Bianco, Extra Dry, Rosato u. Rosso) 4cl	4,00
Pernod 4cl	4,60
Portwein (Ruby, White) 5cl	4,90
Kombucha 0,3l	4,60
Tomatenjuice 0,3l	3,90

Heimatlimonade „VO ÜS“
Aus Vorarlberg – nicht von irgendwo
(Kooperation Mohrenbrauerei/Frastanzer Brauerei)

Zitrone naturtrüb 0,33l	4,10
Kräuter-Brennessel Bio 0,33l	4,10
Zirbe-Zitrone 0,33l	4,10
Eistee Pfirsich 0,33l	4,10

Leitungswasser	
Als Dienstleistungspauschale erlauben wir uns zu verrechnen	
0,25l	0,90
0,5l	1,60
1l	2,10

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

€

GELBER MUSKATELLER Klassik 2021 Weingut Peter Skoff, Südsteiermark Helles grüngelb, vielschichtiges Aroma nach Muskatellertraube und Orangen, frische lebendige Säure, sehr fruchtiger Abgang	1/8 0,75l	4,60 27,00
CHARDONNAY DAC 2021 Weingut Grassl, Carnuntum 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
RIESLING Terrassen 2021 Weingut Salomon, Kremstal Dieser feingliedrige Riesling ist geprägt von den Urgesteinterrassen: Mineralisch, knackig und mit schöner Frucht	1/8 0,75l	4,90 28,80
GRÜNER VELTLINER Gärtling 2021 Weingut Nigl, Niederösterreich Fruchtbetont, pfeffrig, leichtgewichtig, saftig spritzige Säure, schöner Fruchtcharakter, beschwingt, offenherzig	1/8 0,75l	4,80 28,20
Weissburgunder 2021 Weingut Hagnauer, Bodensee 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
ROSÈ Cisterciën 2021 Schlosskellerei Gobelburg, Niederösterreich 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
BLAUER ZWEIFELT DAC 2019 Weingut Netzl, Carnuntum Einladende kirschige Frucht, feine Gewürzanklänge, jugendlicher Charme, am Gaumen saftig und elegant, bietet Trinkfreude.	1/8 0,75l	4,80 28,20
ST. LAURENT 2019 Weingut Dopler, Thermenregion 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
HEIDEBODEN 2019 (ZW/BF) Weingut Gebrüder Stiegelmar, Burgenland 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
BLAUFRÄNKISCH Leithaberg DAC 2018 Weingut Lassel, Burgenland Zeigt eine zarte Kirschen-Brombeer-Frucht, dunkle Mineralik, dezente Tanine	1/8 0,75l	4,90 28,80
Merlot 100 Day's 2018 Weingut Keringer Schokoladetouch, reife Kirschen, zart ätherisch, Nuancen von Zwetschen und Orangenesten, stoffig, kraftvoll, feste Tannine, Nougat im Abgang	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)