

VORSPEISEN

Hausgeräucherte Forelle

Randig, Zitronenmousse

€ 12,00

Ziegenkäse

Walnuss-Rosmarinkruste, Kürbis, feine Salate

€ 13,00

Sellerie-Apfelsalat

Bregenzerwälder Rohschinken,
eingelegte Herbstfrüchte

€ 12,00

Bunter Salat

€ 9,00

Rindssuppe

mit Leberspätzle

€ 5,00

mit Dinkel-Kräuterflädle

€ 5,00

Kürbis-Ingwerschaumsuppe

€ 6,00

Quinoalaibchen

Zucchini-Pilzragout, Schnittlauchcreme

€ 14,00

als Hauptspeise

€ 18,00

HAUPTSPEISEN

SIBRATSGFÄLLER FORELLEN

PRO

DAG

€ 0,90

in feinem Sud gegart – blau
oder in Butter gebraten
oder mit gerösteten Mandeln
dazu servieren wir Ihnen Salzkartoffeln und Blattsalat

Bodenseezander

Mangold, Petersilienwurzelpüree, Rosmarinrösti
klein

€ 32,00

€ 28,00

Rosa gebratenes Kalbssteak

Steinpilzkruste, feines Gemüse, Kartoffelpüree

€ 35,00

Ragout & Pflanzlerl vom Hirsch

Blaukraut, Nussspätzle
klein

€ 24,00

€ 20,00

Fasanbrust im Speckmantel

Linsen, Sprossenkohl, Riebelgrießknödele

€ 26,00

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren, bunter Salat
klein

€ 22,00

€ 18,00

NACHSPEISEN

Käse

aus dem Bregenzerwald € 12,00

kleine Portion € 9,00

Kaiserschmarren

Zwetschkenröster € 12,00

Walnussparfait

Karamellsauce € 11,00

Zwetschken-Topfentiramisu

Zwetschkensorbet € 11,00

Orangen-Crème-brûlée

Schokoladeneis € 12,50

Hittisauer Bauernjoghurt

Honig, Zimt

karamellierte Walnüsse, Vanilleeis € 9,00

Hausgemachtes Vanilleeis

Kürbiskrokant, Kürbiskernöl € 9,00

Coupe Dänemark

€ 6,50

Eiskaffee

€ 6,50

Irish coffee

€ 6,60

Unser hausgemachtes Eis – pro Kugel

€ 2,50

Vanille, Schokolade, Banane, Amarettini

Unsere hausgemachten Sorbets – pro Kugel

€ 2,50

Himbeer, Birne

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.