

VORSPEISEN

Hausgeräucherter Label Rouge Lachs

Linsen, Kürbis, feine Salate

€ 14,00

Ziegenkäsemousse

zweierlei Randig, Roggenbrotstreusel, Feldsalat

€ 12,00

Apfel-Selleriesalat

gebackene Blunzn, Walnusskrokant

€ 12,00

Bunter Salat

€ 9,00

Rindssuppe

mit Dinkel-Kräuterflädle

€ 5,50

mit Leberspätzle

€ 5,50

Leichte Krenschaumsuppe

€ 6,50

Radicchiorisotto

Pak choi, Sesam & Mandeln

€ 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

Saiblingsfilet

mit Rosmarin gebraten, Orangenwirsing, Rosmarinrösti

€ 28,00

klein

€ 24,00

Rosa gebratenes Rehnüßle

Blaukraut, Selleriepüree, Schupfnudeln

€ 30,00

klein

€ 26,00

Ragout & Butterschnitzel vom heimischen Kalb

buntes Gemüse, Kräutergrießknödele

€ 24,00

klein

€ 20,00

Brust vom Wälderhennele

Perlzwiebeln, Pilze & Kürbis, Salbeipolenta

€ 22,00

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren, bunter Salat

€ 22,00

klein

€ 18,00

NACHSPEISEN

Käse

aus dem Bregenzerwald € 12,00

kleine Portion € 9,00

Kaiserschmarren

Zwetschkenröster € 12,00

Quitte

Kastanie & Schokolade € 12,50

Orangen-Crème-brûlée

Bitterschokoladeneis € 12,50

Vanille-Knusperparfait

Zwetschken, Eierlikör € 11,00

Hittisauer Bauernjoghurt

Honig, Zimt,
karamellierte Walnüsse, Vanilleeis € 9,00

Hausgemachtes Vanilleeis

Kürbiskernkrokant, Kernöl € 9,00

Coupe Dänemark

€ 6,50

Eiskaffee gerührt

€ 6,50

Irish coffee

€ 6,60

Unser hausgemachtes Eis – pro Kugel

€ 2,50

Vanille, Bitterschokolade, Preiselbeere, Salzkaramell

Unsere hausgemachten Sorbets – pro Kugel

€ 2,50

Quitte, Mango-Kokos

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