

## VORSPEISEN

### Hausgeräucherte Forelle

gelber Randig, Kren, feine Salate

€ 17,00

### Karamellisiertes Ziegenkäse

Linsensalat, Tomatenmarmelade, Kresse

€ 17,00

### Bunter Salat

€ 9,80

### Rindssuppe

mit Dinkel-Kräuterflädle

€ 7,20

mit Leberspätzle

€ 7,20

### Karotten-Ingwerschaumsuppe

€ 8,00

### Spinatknödele

Schmortomaten, Salbeibutter, Rochuskäse

€ 19,50

als Hauptspeise

€ 23,50

## HAUPTSPEISEN

**Sibratsgfäller Forellen** pro dag € 1,40

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

### Ländle Saiblingsfilet

Zitrusfond, Blattspinat & Stangensellerie, Rosmarinrösti € 34,00  
klein € 30,00

### Brust vom Wälderhennele

Kürbiscurry, Sesam & Bulgur € 30,00

### Ragout & Butterschnitzel

#### vom heimischen Hirsch

Blaukraut, Haselnusspätzle € 33,00  
klein € 29,00

### Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren, bunter Salat € 27,50  
klein € 23,50

## DESSERT

### Käse

aus dem Bregenzerwald € 16,50

kleine Portion € 13,50

### Kaiserschmarren

Zwetschkenröster € 15,50

### Orangen-Rosmarin Crème-brûlée

Kastanieneis € 15,50

### Schokolade & Sig

€ 15,50

### Hittisauer Bauernjoghurt

Honig, Zimt, Walnüsse, Vanilleeis € 12,50

### Hausgemachtes Vanilleeis

Kürbiskernkrokant, Kernöl € 11,50

### Coupe Dänemark

€ 8,50

### Eiskaffee gerührt

€ 8,50

### Irish Coffee

€ 8,20

### Unser hausgemachtes Eis – pro Kugel

€ 3,30

Vanille, Schokolade, Sig, Kastanie

### Unsere hausgemachten Sorbets – pro Kugel

€ 3,30

Orange, Quitte

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