

VORSPEISEN

Ziegenkäsemousse

Fenchelsalat, Olivencrumble

€ 16,00

Ausgelöstes Kräuterbackhendl

Zitrusjoghurt, weißer Spargel

€ 17,00

Bunter Salat

€ 10,00

Rindssuppe

mit Dinkel-Kräuterflädle

€ 7,20

mit Leberspätzle

€ 7,20

Spargelschaumsuppe

€ 8,20

Kräuterspätzle

Gemüsesauce, Gewürzbrösel

€ 20,00

als Hauptspeise

€ 24,00

HAUPTSPEISEN

Sibratsgällner Forellen

pro dag

€ 1,60

in feinem Sud gegart – blau

oder in Butter gebraten

oder mit gerösteten Mandeln

dazu servieren wir Ihnen Salzkartoffeln und Blattsalat

Ländle Saiblingsfilet

Lauch & confierte Shiitake, Molkesauce, Kartoffelpüree

€ 35,00

klein

€ 31,00

Steak vom Ländlekalb

Kohlrabi, Erbsen & Morcheln, Kräuter-Grießroulade

€ 40,00

klein

€ 36,00

Geschmortes Bäckle & Bauch vom Schwein

Karotten, Gerstenrisotto

€ 29,00

klein

€ 25,00

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren, bunter Salat

€ 29,50

klein

€ 25,50

NACHSPEISEN

Käse

aus dem Bregenzerwald	€ 17,00
kleine Portion	€ 14,00

Kaiserschmarren

Zwetschkenröster	€ 16,50
------------------	---------

Haselnuss-Vanilletartelette

Sorbet von der gerösteten Banane	€ 16,00
----------------------------------	---------

Topfenmousse

Erdbeersorbet & Rhabarber, Butterkeksstreusel	€ 15,50
---	---------

Hausgemachtes Vanilleeis

mit Kürbiskernöl und Kürbiskernkrokant	€ 12,00
--	---------

Coupe Dänemark

Vanilleeis und Schokosauce hausgemacht mit Sahne	€ 11,50
--	---------

Affogato

Hausgemachtes Vanilleeis mit Illy Espresso	€ 6,50
--	--------

Eiskaffee gerührt

€ 9,00

Irish Coffee

€ 9,00

Unser hausgemachtes Eis – pro Kugel

€ 3,30

Vanille, Schokolade, Rhabarber, Sauerrahm-Limette

Unsere hausgemachten Sorbets – pro Kugel

€ 3,30

Erdbeere, geröstete Banane

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