

VORSPEISEN

Gebratenes Kalbsbries

feine Salate, Radieschen, Zitronenrahm

€ 17,50

Zweierlei von der Karotte

gebratene Pilze, Kerbeleis, Focaccia

€ 16,50

Bunter Salat

€ 10,00

Rindssuppe

mit Dinkel-Kräuterflädle

€ 7,50

mit Leberspätzle

€ 7,50

Leichte Krenschaumsuppe

€ 8,50

Safran-Couscous

geschmorter Fenchel, Gewürzjoghurt

€ 20,00

als Hauptspeise

€ 24,00

HAUPTSPEISEN

Sibratsgfäller 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 Lachsforellenfilet

Kohlrabi & Zuckerschoten, Liebstockelsauce, Ricottagnocchi

€ 36,00

klein

€ 32,00

Rosa Nüsse & Pflanzlerl vom heimischen Lamm

Paprika-Zucchini ragout, Kichererbsen

€ 37,00

klein

€ 33,00

Brust vom Wälderhennele

Stangensellerie & Pfifferlinge, Rucolarisotto

€ 34,00

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren, bunter Salat

€ 30,50

klein

€ 26,50

NACHSPEISEN

Käse

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

Kaiserschmarren

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

Weißer Schokolade

Zitrone, Erdbeeren, Baiser	€ 16,00
----------------------------	---------

Maiwipfel & Birne

€ 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, Maiwipfel, Bananen-Sauerrahm

Unsere hausgemachten Sorbets – pro Kugel

€ 3,30

Erdbeere, Birne

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