

VORSPEISEN

Bulgur-Dinkelsalat

Kürbiscreme, Rucola

€ 16,00

Rindszunge

Senfkörner-Jungzwiebelvinaigrette, Senfeis, Croûtons

€ 16,50

Bunter Salat

€ 10,00

Rindssuppe

mit Dinkel-Kräuterflädle

€ 7,50

mit Leberspätzle

€ 7,50

Petersilwurzelschaumsuppe

Pistazienpesto

€ 8,50

Cremige Polenta

Linsen-Tomatenragout, Bizauer Schafskäse

€ 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

Welsfilet

mit Rosmarin gebraten,
Wachtelbohnen & Radicchio, Kartoffelpüree € 33,00
klein € 29,00

Rosa Nüsse & Pflanzlerl vom Reh

zweierlei Sellerie, Riebelgrießknödele € 39,00
klein € 35,00

Brust vom Wälderhennele

Randigrisotto, Haselnusscrunch € 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
------------------	---------

Topfenmousse

Zitronenkeks, Basilikumsorbet, Himbeeren	€ 16,00
--	---------

Schokoladen-Panna cotta

Tonkabohneneis, Birnen	€ 16,00
------------------------	---------

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, Zitronenverbene, Tonkabohne

Unsere hausgemachten Sorbets – pro Kugel

€ 3,30

Basilikum, Zwetschke

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