

VORSPEISEN

Tatar vom hausgebeizten Wels

zweierlei Randig & Kren

€ 18,00

Gebackene Blunzen

Selleriesalat, Äpfel

€ 17,50

Bunter Salat

€ 10,50

Rindssuppe

mit Dinkel-Kräuterflädle

€ 8,00

mit Leberspätzle

€ 8,00

Süßkartoffel-Ingwerschaumsuppe

€ 9,00

Hirse-Gemüselaibchen

cremiger Senfwirsing, gebratene Pilze

€ 20,00

als Hauptspeise

€ 24,00

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 Saiblingsfilet

Fenchel-Zitronenbutter, Balsamicolinsen, Ricottagnocchi

€ 36,00

klein

€ 32,00

Steak vom Ländlekalb

Trüffelkruste, Blattspinat, Kürbis, Kartoffelpüree

€ 41,00

Ragout und Pflanzlerl vom heimischen Hirsch

Blaukraut, Selleriepüree, Mohnspätzle

€ 34,00

klein

€ 30,00

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren, bunter Salat

€ 31,00

klein

€ 27,00

NACHSPEISEN

Käse

aus dem Bregenzerwald	€ 17,50
kleine Portion	€ 14,50

Kaiserschmarren

Zwetschkenröster	€ 17,00
------------------	---------

Christstollenparfait

Orangen	€ 15,00
---------	---------

Kastanientiramisu im Glas

Quittensorbet	€ 16,00
---------------	---------

Hausgemachtes Vanilleeis

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

Coupe Dänemark

Vanilleeis und Schokosauce hausgemacht mit Sahne	€ 12,00
--	---------

Eiskaffee gerührt

€ 9,50

Affogato

Hausgemachtes Vanilleeis mit Illy Espresso	€ 7,00
--	--------

Irish Coffee

€ 9,00

Unser hausgemachtes Eis – pro Kugel

€ 3,30

Vanille, Schokolade, Lebkuchen, Topfen-Rum

Unsere hausgemachten Sorbets – pro Kugel

€ 3,30

Quitte, Cranberry