

LIEBER GAST

Für unsere nachhaltige Küche, die Verwendung hochwertiger regionaler Produkte und unser Engagement für verantwortungsbewusstes Wirtschaften wurden wir mit folgenden Siegeln ausgezeichnet:



Käse

Sennerei Hittisau

Hilkater Biokäse, Bizau

Familie Fuchs, Alpe Loch

Joghurt

Familie Hagspiel, Hittisau

Schafmilchprodukte

Familie Gmeiner, Bizau

Ziegenmilchprodukte

Familie Berlinger, Au

Milchprodukte

Vorarlberg Milch, Feldkirch

Fische

Familie Bereuter, Sibratsgäll

Fischerei Gugele, Fußach

Nino Mayer, Dornbirn

Kalb-, Schwein-, Rind-, und Lammfleisch

Moosmann Fleischveredelung, Bersbuch

Nagelfluhkette-Landwirte

Wälderhennele

Karl Heinz Karu, Sulzberg

Eier aus Freilandhaltung

Familie Berkmann, Hittisau

Obst und Gemüse

(nach Verfügbarkeit)

Grabher Fruchtexpress, Frastanz

Vetterhof, Lustenau

Gärtnerei Kaspar Feurstein, Hittisau

Familie Steurer, Sibratsgäll

Pilze, Essige, Öle

Pilz Lenz, Wolfurt

Trockensortiment

in Bio-Qualität Rapunzel, Legau (D)

Dietrich Vorarlberger Kostbarkeiten, Lauterach

Metro Dornbirn

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

VORSPEISEN

Zweierlei Blumenkohl

Currymarinade, Couscous, Walnüsse

€ 16,00

Hausgeräucherte Lachsforelle

Linsencreme, feine Salate

€ 18,00

Bunter Salat

€ 10,50

Rindssuppe

mit Dinkel-Kräuterflädle

€ 8,20

mit Leberspätzle

€ 8,20

Sellerie-Apfelschaumsuppe

€ 9,20

Kichererbsenlaibchen

geschmorter Fenchel,

Tomatenmarmelade, Zitronenjoghurt

als Hauptspeise



€ 20,50

€ 24,50

HAUPTSPEISEN

Sibratsgfäller Forellen

pro dag

€ 1,70

in feinem Sud gegart – blau

oder in Butter gebraten

oder mit gerösteten Mandeln

dazu servieren wir Ihnen Salzkartoffeln und Blattsalat

Steirisches Bio-Wolfsbarschfilet

Petersilien-Zitronenbutter, Fregola Sarda, Wurzelgemüse

€ 39,00

klein

€ 35,00

Ragout vom Lamm

gelber Randig, Schalotten, Kräuterseitlinge,

Polenta-Rosmarinknödele

€ 34,00

klein

€ 30,00

Entrecôte & gebackene Praline vom Rind

Kürbispüree, Blattspinat, Rösti

€ 40,00

klein

€ 36,00

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
------------------	---------

Mascarpone

Apfel & Karamell	€ 16,00
------------------	---------

Schokoladen-Crème brûlée

Bananensorbet	€ 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

€ 9,50

Unser hausgemachtes Eis – pro Kugel

€ 3,40

Vanille, Bitterschokolade, Ingwer, Joghurt-Limette

Unsere hausgemachten Sorbets – pro Kugel

€ 3,40

Zitrone-Rosmarin, Banane