

# 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, Fußbach

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

Grabher Fruchtextpress, Frastanz

(nach Verfügbarkeit)

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

### Rindszunge asiatisch

Sesamcreme, feine Salate, Gewürzcroûtons

€ 17,50

### Karamellisiertes Ziegenkäse

Bulgur-Dinkelsalat, eingelegter Rhabarber

€ 17,00

### Bunter Salat

€ 10,50

### Rindssuppe

mit Dinkel-Kräuterflädle

€ 8,20

mit Leberspätzle

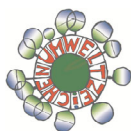
€ 8,20

### Karotten-Ingwerschaumsuppe

€ 9,20

### Kartoffel-Kräuterroulade

zweierlei Petersilwurzel, Haselnusscrunch  
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

### Saiblingsfilet

Curryschaum, Blattspinat & Stangensellerie, Kartoffelpüree

€ 39,00

klein

€ 35,00

### Steak vom Ländlekalb

Zitronenkruste, Kohlrabi, Bärlauchgnocchi

€ 43,00

klein

€ 39,00

### Zweierlei vom Schwein (Bauch & Bäckle)

Gemüse-Pilzragout, Salbeipolenta

€ 33,00

klein

€ 29,00

### 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