

# 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, Sibratsgfall

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, Sibratsgfall

## 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

### Gebeizter Saibling

zweierlei Gurke, Senfsaat, Kresse

€ 18,00

### Geschmorter junger Randig

Kräutercreme, Granatapfel-Zitronenvinaigrette,  
Focaccia, feine Salate

€ 16,00

### Bunter Salat

€ 10,50

### Rindssuppe

mit Dinkel-Kräuterflädle

€ 8,20

mit Leberspätzle

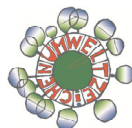
€ 8,20

### Liebstockelschaumsuppe

€ 9,20

### Glasierter Sellerie

Buttermilchsauce, Kräuteröl, Couscous  
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

### Gebratenes Welsfilet

Bouillabaissefond, Karottenpüree, Mangold, Kräuter-Kartoffeln

€ 33,50

klein

€ 29,50

### Ragout vom Ländlekalb

Kohlrabi, Pilze, Rosmarin-Polentaschnitte

€ 34,50

klein

€ 30,50

### Rosa Nüssle & Ravioli vom Lamm

Paprika, Tomaten & Oliven, Kichererbsenbällchen

€ 39,00

klein

€ 35,00

### 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
------------------	---------

### Topfencreme

Erdbeeren & Basilikum	€ 16,00
-----------------------	---------

### Ingwerparfait

Rhabarber & weiße Schokolade	€ 15,00
------------------------------	---------

### 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, Mango-Joghurt, Sig

### Unsere hausgemachten Sorbets – pro Kugel

€ 3,40

Erdbeere, Basilikum