



VORSPEISEN


 Carpaccio vom heimischen Rinderfilet mit Basilikumpesto, dazu Rucolasalat, gehobelter Bergkäse und Olivenöl	€ 15,30
gebackene Hühnerbrust mit Kürbiskernpanade, dazu Kartoffel-Feldsalat und steirisches Kürbiskernöl	
	als Vorspeisenportion € 16,20
	als Hauptspeisenportion € 20,10
Salat vom Buffet	€ 6,80

SUPPEN

Suppe vom Tagesmenü	€ 6,20
 Käserahmsuppe mit Croûtons	€ 6,60
Rindsuppe mit einer hausgemachten Einlage nach Wahl	€ 6,20
→ Flädle	
→ Leberspätzle	
→ Speckknödel	
→ gebratener Käsepressknödel	
würzige Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und gebratener Garnele	€ 7,40

VEGETARISCHE GERICHTE

 **Bregenzerwälder Kässpätzle**
mit Röstzwiebeln und Kartoffel-Blattsalat € 16,80

 **Dreierlei hausgemachte Knödeln**
Käsepressknödel, Spinatknödel und Pilzknödel
mit brauner Butter und Parmesan
dazu Salatspitzen € 15,10

Nudeln aus dem Bregenzerwald
an Basilikumpesto
mit Ratatouillegemüse
und Fetakäse € 13,90

WILDGERICHTE MIT FLEISCH AUS HEIMISCHER JAGD

Zweierlei vom Reh
rosa gebratenes Nüssle und saftiges Ragout € 27,20

rosa gebratenes Rehnüssle
mit Sauce von schwarzen Nüssen € 32,40

Steak vom Hirschrücken
mit Walnuss-Olivenkruste und Preiselbeerrahmsauce € 35,40

→ zu diesen Wildgerichten servieren wir hausgemachte
Kartoffelnockerl, Blaukraut und Preiselbeeren

Hirschragout mit Pilzen
dazu hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren € 20,30

WEITERE HAUPTGERICHTE

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter

dazu Pommes frites und Speckbohnen € 19,10

Cordon bleu vom Schwein

gefüllt mit Schinken und Bregenzerwälder Rahmkäse

dazu Pommes frites € 21,50

Wiener Schnitzel vom Damülser Milchkalb

mit Petersilkartoffeln € 26,90

Grillteller mit Kräuterbutter

Rind-, Hühner-, und Schweinefleisch

mit Pommes frites, Würstchen

und gebratenem Speck € 22,80

gebratener Rinderrücken 180 g

€ 25,20

gebratener Rinderrücken 250 g

€ 30,90

→ dazu servieren wir Kräuterbutter,
Potato Wedges, Maiskolben und Sauerrahm-Dip

Zwiebelrostbraten

mit Kartoffelkroketten

und grünen Bohnen € 27,30

gebratenes Zanderfilet

mit Blattspinat, Kartoffelgnocchi

und getrockneten Tomaten € 23,70

Fast alle Speisen gibt es auch in kleineren Portionen,
bitte fragen Sie danach.

AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERSONEN

Gerne bereiten wir auch folgende Gerichte auf Vorbestellung für Sie zu. Wenden Sie sich dafür bitte bis spätestens am Abend des Vortages an unsere Servicemitarbeiter. Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

„Fondue bourguignonne“

Öl-Fondue mit Rinderfilet (250 g pro Person)
dazu gibt es verschiedene Saucen,
Pommes frites, Toastbrot, frische Früchte,
eingelegtes Gemüse und Salat vom Buffet

pro Pers. € 39,00

„Fondue Chinoise“

Rindsuppe mit Kalbs- und Schweinsfilet
sowie Hühnerbrust (250 g pro Person)
dazu gibt es verschiedene Saucen,
Pommes frites, Toastbrot, frische Früchte,
eingelegtes Gemüse und Salat vom Buffet

pro Pers. € 36,50

Chateaubriand (250 g pro Person)
mit Pommes frites, Kartoffelkroketten, Reis,
feinem Gemüse und Sauce béarnaise

pro Pers. € 39,90

gebratene Kalbsstelze

mit Petersilkkartoffeln und feinem Gemüse

pro Pers. € 24,50

gebratene Schweinshaxe

mit Semmelknödel und Sauerkraut

pro Pers. € 18,50

Spare Rips

mit verschiedenen Saucen, Ofenkartoffel
Potato wedges und Salat vom Buffet

pro Pers. € 24,50

Rehrücken oder Gamsrücken

an Pilzrahmsauce, dazu servieren wir vier
Beilagen nach Wahl – wir empfehlen: Spätzle,
Kroketten, Weinrotkraut und Sprossenkohl

pro Pers. € 39,00

DESSERTS

überbackene Topfenpalatschinken € 11,30

Crème brûlée
mit hausgemachtem Karamelleis € 10,40

hausgemachter Apfelstrudel € 4,80
mit Sahne, Vanillesauce oder Vanilleeis € 5,40

hausgemachter Topfenstrudel € 4,80
mit Sahne, Vanillesauce oder Vanilleeis € 5,40

aus unserer Kuchenvitrine

hausgemachte Torten € 4,80

hausgemachte Kuchen € 4,10

hausgemachte Kuchen mit Sahne € 4,80

→ Für Eis fragen Sie bitte nach unserer **Eiskarte!**

 **KäseStrasse**
zum Dessert Käse von der Bregenzerwald

gemischte Käsesorten aus der Region vom Käsebuffet € 10,70

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene
in unseren Speisen und Getränken!