

## Vorspeisen

### ***Vitello tonnato***

*rosa gebratenes Kalbfleisch – dünn aufgeschnitten  
mit Thunfischsauce, dazu Salatspitzen,  
Kapernbeeren und Cherrytomaten*

€ 12,30

### **☞ *Carpaccio vom Rinderfilet***

*mit Basilikumpesto, dazu Rucolasalat,  
gehobelter Bergkäse und Olivenöl*

€ 12,40

### ***gebackene Hühnerbrust***

*mit Kürbiskernpanade, dazu Kartoffel-Feldsalat  
und steirisches Kürbiskernöl*

*als Vorspeise* € 11,80

*als Hauptspeise* € 15,70

### ***Tatar von Räucherfischen***

*mit Creme fraîche und Salatspitzen*

€ 13,10

### **Salate vom Buffet:**

*kleiner Salat vom Buffet*

€ 4,10

*großer Salat vom Buffet*

€ 5,90

## Suppen

*Suppe vom Tagesmenü*

€ 4,90

*Rindsuppe mit hausgemachten Flädle*

€ 4,90

*Rindsuppe mit hausgemachten Leberspätzle*

€ 4,90

*Rindsuppe mit hausgemachtem Speckknödel*

€ 4,90

**☞ *Käserahmsuppe mit Croûtons***

€ 5,50

*würzige Kürbiscremesuppe*

*mit Kokosmilch, dazu gebratene Garnele*

€ 6,50

## Vegetarisches und Fische

<b>☞ Bregenzerwälder Kässpätzle</b> <i>mit Röstzwiebeln und Kartoffel-Blattsalat</i>	€ 14,20
<b>hausgemachte, gebratene Käsepressknödel</b> <i>mit Sauerrahm-Dip und Blattsalat</i>	€ 12,80
<b>☞ hausgemachte Kartoffel-Ravioli</b> <i>in brauner Butter</i> <i>mit Spinat und Pilzen gefüllt, dazu Salatspitzen</i>	€ 13,30
<b>gebratenes Zanderfilet</b> <i>mit Blattspinat, Kartoffelgnocchi</i> <i>und getrockneten Tomaten</i>	€ 17,70
<b>Riesengarnelen in Kräuterbutter</b> <i>mit Rahmpolenta und Rucola-Balsamicosalat</i>	
	<i>als Vorspeise</i> € 13,10
	<i>als Hauptspeise</i> € 19,70

## Wildgerichte mit Fleisch aus heimischer Jagd

<b>Zweierlei vom Reh</b> <i>rosa gebratenes Nüssle und saftiges Ragout</i>	€ 22,60
<b>rosa gebratenes Rehnüssle</b> <i>mit Sauce von schwarzen Nüssen</i>	€ 26,10
<b>Steak vom Hirschrücken</b> <i>mit Walnuss-Olivenkruste und Preiselbeerrahmsauce</i>	€ 27,30

→ Zu diesen Wildgerichten servieren wir  
*hausgemachte Kartoffelnockerl, Blaukraut und Preiselbeeren*

<b>Hirschragout mit Pilzen</b> <i>dazu hausgemachte Spätzle</i> <i>und Preiselbeeren</i>	€ 16,50
--	---------

### weitere Hauptgerichte

**Schweinerückensteak mit Kräuterbutter**  
dazu Pommes frites und Speckbohnen € 16,20

**Wiener Schnitzel** vom heimischen Milchkalb  
mit Petersilkartoffeln € 21,20

🍷 **Cordon bleu** (vom Schwein)  
gefüllt mit Schinken und Emmentaler  
dazu Pommes frites € 16,90

**Grillteller mit Kräuterbutter**  
Rind-, Hühner-, und Schweinefleisch  
mit Pommes frites, Würstchen  
und gebratenem Speck € 18,00

**gekochter Rindstafelspitz**  
mit frischem Kren,  
Röstkartoffeln und Cremespinat € 16,50

**Zwiebelrostbraten**  
mit Kartoffelkroketten und grünen Bohnen € 21,90

### Rinderrücken und Rindsfilet vom Bregenzerwälder Rind

**gebratener Rinderrücken 180 g** € 19,80

**gebratener Rinderrücken 250 g** € 24,50

**Rindsfiletsteak 220g** € 30,20

**Surf 'n' Turf** € 35,30  
Rindsfiletsteak 220 g und gebratene Garnelen

→ zu diesen Rindfleischgerichten servieren wir, Kräuterbutter,  
Potato Wedges, Maiskolben und Sauerrahm-Dip

**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. € 31,90**

### **„Fondue Chinoise“**

*Rindsuppe mit Kalbs- und Schweinsfilet*

*sowie Hühner- und Putenbrust (250 g pro Person)*

*dazu gibt es verschiedene Saucen,*

*Pommes frites, Toastbrot, frische Früchte,*

*eingelegtes Gemüse und Salat vom Buffet*

**pro Pers. € 30,10**

### **Chateaubriand (250 g pro Person)**

*mit Pommes frites, Kartoffelkroketten, Reis,*

*feinem Gemüse und Sauce béarnaise*

**pro Pers. € 35,60**

### **gebratene Kalbsstelze**

*mit Petersilkartoffeln und feinem Gemüse*

**pro Pers. € 21,00**

### **gebratene Schweinshaxe**

*mit Semmelknödel und Sauerkraut*

**pro Pers. € 15,50**

### **Spare Rips**

*mit verschiedenen Saucen, Ofenkartoffel*

*Potato wedges und Salat vom Buffet*

**pro Pers. € 17,00**

### **Rehrücken oder Gamsrücken**

*an Pilzrahmsauce, dazu servieren wir vier*

*Beilagen nach Wahl – wir empfehlen: Spätzle,*

*Kroketten, Weinrotkraut und Sprossenkohl*

**pro Pers. € 34,40**

*(→ gerne können Sie auch andere Beilagen aus unserer Speisekarte dazu wählen)*

## Desserts

*überbackene Topfenpalatschinken* € 8,50

*3 Kugeln Vanilleeis mit Kürbiskernöl  
und karamellisierten Kürbiskernen* € 6,10

*Crème brûlée  
mit hausgemachtem Karamelleis* € 8,60

*Parfait von der weißen Schokolade  
mit frischen Früchten* € 8,20

*hausgemachter Apfelstrudel* € 4,10  
*mit Sahne, Vanillesauce oder Vanilleeis* € 4,90

*hausgemachter Topfenstrudel* € 4,10  
*mit Sahne, Vanillesauce oder Vanilleeis* € 4,90

### aus unserer Kuchenvitrine:

*hausgemachte Torten* € 4,10

*hausgemachte Kuchen* € 3,60

*hausgemachte Kuchen mit Sahne* € 4,30

*Für Eis fragen Sie bitte nach unserer Eiskarte!*



### Zum Dessert Käse von der

*Gemischte Käsesorten aus der Region* € 9,50

*Bregenzwälder Bergkäse  
mit Äpfeln* € 8,40

*Camembert aus dem Bregenzwald  
mit frischen Trauben* € 6,70