


WOCHENKARTE


Bärlauchcremesuppe	€ 5,80
gebackener weißer und grüner Spargel mit Blattsalaten an Kräuterdressing Bärlauchmayonnaise	€ 11,30
gebratenes Bodenseefelchenfilet mit Thymiankartoffeln und Spargelgröst'l	€ 18,90
gebackene Brust vom Bregenzerwälder Huhn auf Kartoffel-Bärlauch-Feldsalat	
	als Vorspeiseportion € 12,80
	als Hauptspeisenportion € 16,00
weißer Spargel an Sauce Hollandaise mit Kartoffel	€ 13,90
mit einem Steak vom Bregenzerwälder Rinderrücken 180 g	€ 25,00
rosa gebratenes Gamsnüssle aus heimischer Jagd an Preiselbeerrahmsauce mit Kartoffelknockerl und Blaukraut	€ 32,00
weißes Schokoladenparfait mit Rhabarber-Erdbeersalat	€ 8,90

ALT BEWÄHRTES ODER JUNG GEBLIEBENES



Vorspeisen

bunte Salate mit Hühnerbruststreifen, gebratenem Speck und Croûtons	€ 12,70
 Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, gehobeltem Bergkäse und Olivenöl	€ 12,70
gemischter Salat	€ 6,10
Salate vom Buffet (nur am Abend):	
kleiner Salat vom Buffet	€ 4,30
großer Salat vom Buffet	€ 6,30

Suppen

Suppe vom Tagesmenü	€ 5,20
 Käserahmsuppe mit Croûtons	€ 5,80
Rindsuppe mit einer hausgemachten Einlage nach Wahl	€ 5,20
→ Flädle	
→ Leberspätzle	
→ Speckknödel	
→ gebratener Käsepressknödel	

Vegetarisches und Fisch

 Bregenzerwälder Kässpätzle mit geschmolzenen Zwiebeln und Kartoffel-Blattsalat	€ 14,50
 hausgemachte Kartoffel-Ravioli mit Spinat und Pilzen gefüllt, in brauner Butter dazu Salatspitzen	€ 13,70
gebratenes Zanderfilet mit Kartoffelgnocchi und Blattspinat dazu getrocknete Tomaten	€ 18,30

ALT BEWÄHRTES ODER JUNG GEBLIEBENES

weitere Hauptgerichte

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter

dazu Pommes frites und Speckbohnen € 16,50

Wiener Schnitzel vom heimischen Milchkalb

mit Petersilkartoffeln € 21,60

Cordon bleu (vom Schwein)

gefüllt mit Schinken und Käse

dazu Pommes frites € 17,20

Grillteller mit Kräuterbutter

Rind-, Hühner-, und Schweinefleisch

mit Pommes frites, Würstchen

und gebratenem Speck € 18,30

Zwiebelrostbraten

mit Kartoffelkroketten und grünen Bohnen € 22,60

Zweierlei vom Reh

rosa gebratenes Nüssle und saftiges Ragout

hausgemachte Kartoffelnockerl, Blaukraut

und Preiselbeeren € 23,10

Hirschragout mit Pilzen

dazu hausgemachte Spätzle

und Preiselbeeren € 17,00

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. € 34,00

„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. € 32,00

Chateaubriand (250 g pro Person)

mit Pommes frites, Kartoffelkroketten, Reis,

feinem Gemüse und Sauce béarnaise

pro Pers. € 36,50

gebratene Kalbsstelze

mit Petersilkartoffeln und feinem Gemüse

pro Pers. € 22,00

gebratene Schweinshaxe

mit Semmelknödel und Sauerkraut

pro Pers. € 16,10

Spare Ribs

mit verschiedenen Saucen, Ofenkartoffel

Potato wedges und Salat vom Buffet

pro Pers. € 18,00

Rehrücken oder Gamsrücken

an Pilzrahmsauce, dazu servieren wir vier

Beilagen nach Wahl – wir empfehlen: Spätzle,

Kroketten, Weinrotkraut und Sprossenkohl

pro Pers. € 36,20

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

DESSERTS

überbackene Topfenpalatschinken	€ 9,20
Crème brûlée mit hausgemachtem Karamelleis und frischen Früchten	€ 9,20
Dessert vom Tagesmenü	Preis auf Nachfrage
hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne, Vanillesauce oder Vanilleeis	€ 4,20 € 5,00
hausgemachter Topfenstrudel mit Sahne, Vanillesauce oder Vanilleeis	€ 4,20 € 5,00

aus unserer Kuchenvitrine

hausgemachte Torten	€ 4,20
hausgemachte Kuchen	€ 3,70
hausgemachte Kuchen mit Sahne	€ 4,40

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

zusätzlich am Abend:

 **KäseStrasse**
zum Dessert Käse von der Bregenzerwald

gemischte Käsesorten aus der Region vom Käsebuffet	€ 9,70
---	--------

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