

VORSPEISEN

Carpaccio vom heimischen Rinderfilet

mit Basilikumpesto, dazu Rucolasalat,
gehobelter Bergkäse und Olivenöl

€ 17,30

gebackene Brust vom Vorarlberger Huhn

(vom Hühner.Gut in Höchst)

in einer Kürbiskernpanade, dazu Kartoffel-Feldsalat
und steirisches Kürbiskernöl

als Vorspeisenportion

€ 17,10

als Hauptspeisenportion

€ 22,90

in Kräuterbutter gebratene Riesengarnelen

mit Rahmpolenta und Rucolasalat
an Balsamicodressing

als Vorspeisenportion (4 Garnelen)

€ 20,90

als Hauptspeisenportion (7 Garnelen)

€ 27,50

Salat vom Buffet

€ 7,80

SUPPEN

Suppe vom Tagesmenü

€ 6,90

Käserahmsuppe mit Croûtons

€ 7,30

Rindsuppe mit einer hausgemachten Einlage nach Wahl

€ 6,90

→ Flädle

→ Leberspätzle

→ Speckknödel

→ gebratener Käsepressknödel

VEGETARISCHE GERICHTE

Bregenzerwälder Kässpätzle

mit Röstzwiebeln und Kartoffel-Blattsalat

€ 18,10

Dreierlei hausgemachte Knödeln

Käsepressknödel, Spinatknödel und Pilzknödel

mit brauner Butter und Parmesan

dazu Salatspitzen

€ 16,70

Penne mediterran

an Tomatensauce, mit Auberginentatar,

Basilikumpesto und Burrata

€ 16,70

WILDGERICHTE MIT FLEISCH AUS HEIMISCHER JAGD

Zweierlei vom Reh

rosa gebratenes Nüssle und saftiges Ragout

€ 29,10

rosa gebratenes Rehnüssle

mit Sauce von schwarzen Nüssen

€ 35,20

Steak vom Hirschrücken

mit Walnuss-Olivenkruste und Preiselbeerrahmsauce

€ 37,10

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

Hirschragout mit Pilzen

dazu hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren

€ 22,90

WEITERE HAUPTGERICHTE

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter

dazu Pommes frites und Speckbohnen € 21,90

Cordon bleu vom Schwein

gefüllt mit Schinken und Bregenzerwälder Rahmkäse
dazu Pommes frites € 24,50

Wiener Schnitzel vom Damülser Milchkalb

mit Petersilkartoffeln € 29,10

Grillteller mit Kräuterbutter

Rind-, Hühner-, und Schweinefleisch
mit Pommes frites, Würstchen
und gebratenem Speck € 25,10

gebratener Rinderrücken 180 g

€ 28,90

gebratener Rinderrücken 250 g

€ 35,20

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

Zwiebelrostbraten

mit Kartoffelkroketten
und grünen Bohnen € 30,90

gebratenes Zanderfilet

mit Kartoffelgnocchi, Blattspinat
und getrockneten Tomaten € 25,50

gebratenes Bodensee-Forellenfilet

auf Pilz-Bandnudeln mit Schnittlauch € 26,90

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. € 42,00

„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. € 40,00

Chateaubriand (250 g pro Person)

mit Pommes frites, Kartoffelkroketten, Reis,

feinem Gemüse und Sauce béarnaise

pro Pers. € 43,00

gebratene Kalbsstelze

mit Petersilkartoffeln und feinem Gemüse

pro Pers. € 25,00

gebratene Schweinshaxe

mit Semmelknödel und Sauerkraut

pro Pers. € 20,80

Spare Ribs

mit verschiedenen Saucen, Ofenkartoffel

Potato wedges und Salat vom Buffet

pro Pers. € 26,50

Rehrücken oder Gamsrücken

an Pilzrahmsauce, dazu servieren wir vier

Beilagen nach Wahl – wir empfehlen: Spätzle,

Kroketten, Blaukraut und Sprossenkohl

pro Pers. € 43,00

DESSERTS

überbackene Topfenpalatschinken € 12,50

Crème brûlée

mit hausgemachtem Karamelleis € 11,20

hausgemachter Apfelstrudel

mit Sahne, Vanillesauce oder Vanilleeis € 5,30

hausgemachter Topfenstrudel

mit Sahne, Vanillesauce oder Vanilleeis € 5,90

aus unserer Kuchenvitrine

hausgemachte Torten € 5,30

hausgemachte Kuchen € 4,60

hausgemachte Kuchen mit Sahne € 5,30

→ 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!