

VORSPEISEN

bunte Salate mit Hühnerbruststreifen, gebratenem Speck und Croûtons	€ 16,70
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, gehobeltem Bergkäse und Olivenöl	€ 17,30
gemischter Salat	€ 7,70
Salate vom Buffet (nur am Abend):	€ 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 Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Kartoffel-Blattsalat	€ 18,60
Dreierlei hausgemachte Knödeln Käsepressknödel, Spinatknödel und Pilzknödel mit brauner Butter und Parmesan dazu Salatspitzen	€ 16,70
Penne aus dem Bregenzerwald an Tomatensauce, mit Auberginentatar, Basilikumpesto und Burrata	€ 16,90

FISCHGERICHTE

gebratenes Bodensee-Forellenfilet
mit Bandnudeln, Pilzen und Schnittlauch € 26,90

gebratenes Zanderfilet
mit Kartoffelgnocchi und Blattspinat
dazu getrocknete Tomaten € 25,50

WEITERE HAUPTGERICHTE

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter
dazu Pommes frites und Speckbohnen € 22,30

Wiener Schnitzel vom heimischen Milchkalb
mit Petersilkartoffeln € 29,80

Cordon bleu (vom Schwein)
gefüllt mit Schinken und Käse
dazu Pommes frites € 24,50

Grillteller mit Kräuterbutter
Rind-, Hühner-, und Schweinefleisch
mit Pommes frites, Würstchen
und gebratenem Speck € 25,40

Zwiebelrostbraten
mit Kartoffelkroketten und grünen Bohnen € 30,90

Zweierlei vom heimischen Reh
rosa gebratenes Nüssle und saftiges Ragout
hausgemachte Kartoffelnockerln, Blaukraut
und Preiselbeeren € 29,10

rosa gebratenes Rehnüssle
mit Sauce von schwarzen Nüssen € 35,20
hausgemachte Kartoffelnockerln, Blaukraut
und Preiselbeeren

Hirschragout mit Pilzen
dazu hausgemachte Spätzle
und Preiselbeeren € 23,10

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, Weinrotkraut und Sprossenkohl

pro Pers. € 43,00

DESSERTS

überbackene Topfenpalatschinken € 12,50

Dessert vom Tagesmenü Preis auf Nachfrage

hausgemachter Apfelstrudel € 5,30

mit Sahne, Vanillesauce oder Vanilleeis € 5,90

hausgemachter Topfenstrudel € 5,30

mit Sahne, Vanillesauce oder Vanilleeis € 5,90

Crème brûlée

mit hausgemachtem Karamelleis
und Früchten € 11,20

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!**

zusätzlich am Abend:

zum Dessert Käse von der KäseStrasse Bregenzerwald

gemischte Käsesorten aus der Region vom Käsebuffet € 11,40

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