



ALT BEWÄHRTES ODER JUNG GEBLIEBENES



Vorspeisen

bunte Salate mit Hühnerbruststreifen, gebratenem Speck und Croûtons	€ 13,70
 Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, gehobeltem Bergkäse und Olivenöl	€ 13,70
gemischter Salat	€ 6,40
Salate vom Buffet (nur am Abend):	€ 6,20

Suppen

Suppe vom Tagesmenü	€ 5,50
 Käserahmsuppe mit Croûtons	€ 6,00
Rindsuppe mit einer hausgemachten Einlage nach Wahl	€ 5,50
→ Flädle	
→ Leberspätzle	
→ Speckknödel	
→ gebratener Käsepressknödel	

Vegetarisches und Fisch

 Bregenzerwälder Kässpätzle mit Röstzwiebeln und Kartoffel-Blattsalat	€ 14,50
 Dreierlei hausgemachte Knödeln Käsepressknödel, Spinatknödel und Pilzknödel mit brauner Butter und Parmesan dazu Salatspitzen	€ 14,10
gebratenes Zanderfilet mit Kartoffelgnocchi und Blattspinat dazu getrocknete Tomaten	€ 20,20

weitere Hauptgerichte

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter

dazu Pommes frites und Speckbohnen

€ 17,50

Wiener Schnitzel vom heimischen Milchkalb

mit Petersilkartoffeln

€ 23,00

Cordon bleu (vom Schwein)

gefüllt mit Schinken und Käse

dazu Pommes frites

€ 18,40

Grillteller mit Kräuterbutter

Rind-, Hühner-, und Schweinefleisch

mit Pommes frites, Würstchen

und gebratenem Speck

€ 19,20

Zwiebelrostbraten

mit Kartoffelkroketten und grünen Bohnen

€ 23,10

Zweierlei vom heimischen Reh

rosa gebratenes Nüssle und saftiges Ragout

hausgemachte Kartoffelnockerln, Blaukraut

und Preiselbeeren

€ 24,40

Hirschragout mit Pilzen

dazu hausgemachte Spätzle

und Preiselbeeren

€ 17,80

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/-innen.

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. € 36,00

„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. € 34,00

Chateaubriand (250 g pro Person)

mit Pommes frites, Kartoffelkroketten, Reis,

feinem Gemüse und Sauce béarnaise

pro Pers. € 38,50

gebratene Kalbsstelze

mit Petersilkartoffeln und feinem Gemüse

pro Pers. € 24,00

gebratene Schweinshaxe

mit Semmelknödel und Sauerkraut

pro Pers. € 18,00

Spare Ribs

mit verschiedenen Saucen, Ofenkartoffel

Potato wedges und Salat vom Buffet

pro Pers. € 20,50

Rehrücken oder Gamsrücken

an Pilzrahmsauce, dazu servieren wir vier

Beilagen nach Wahl – wir empfehlen: Spätzle,

Kroketten, Weinrotkraut und Sprossenkohl

pro Pers. € 37,50

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

DESSERTS

überbackene Topfenpalatschinken € 10,10

Dessert vom Tagesmenü Preis auf Nachfrage

hausgemachter Apfelstrudel € 4,40
mit Sahne, Vanillesauce oder Vanilleeis € 5,20

hausgemachter Topfenstrudel € 4,40
mit Sahne, Vanillesauce oder Vanilleeis € 5,20

aus unserer Kuchenvitrine

hausgemachte Torten € 4,40

hausgemachte Kuchen € 3,80

hausgemachte Kuchen mit Sahne € 4,50

→ 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/-innen informieren Sie gerne über Allergene
in unseren Speisen und Getränken!