

APERITIF

Glas Prosecco	4,80
Hausaperitif Prosecco mit Aperol oder Holundersirup	4,80
Campari Soda oder Orange	4,60
Martini Bianco	4,50
Cynar Soda oder Orange	4,50
Crémant	5,80

VORSPEISEN

Gemischter Salat mit Hausdressing	6,00
Salat des Hauses Blattsalat mit lauwarmen Feigen, Zuckerschoten, Karotten, Kirschtomaten und Pinienkernen	9,50
Feldsalat mit Speck und Ei an Kräuterdressing und Tramezzini	8,50
Tatar vom heimischen Rind mit Toast und Butter	15,00
Vorspeisenvariation für 2 Personen Vitello tonnato, Rindercarpaccio, Beef Tatar, Büffelmozzarella, Frühlingsrolle, Shrimpscocktail	24,00
In Knoblauch gebratene Gambas mit Chorizosalami (scharf)	16,00

SUPPEN

Klare Rindssuppe vom heimischen Ochsen mit Einlage:

Kalbsbrätspätzle	4,50
Flädle	4,50
Grießnockerl	4,50

*Flädle- und Grießnockerlsuppe auf Wunsch
mit Gemüsefond für Vegetarier*

RIND

Grillteller aus Filetstücken vom Rind, Kalb und Huhn
mit Pommes Frites, Gemüse und diversen kalten Saucen 22,00

Kartoffel-Gemüsegröstl
mit Rinds- und Kalbsfiletspitzen,
Spiegeleiern und Schnittlauchsauce 18,00 / 16,00

Zweierlei vom heimischen Rindsfilet
Kurzgebratenes und Tatar auf Rucolabeet,
Tomaten-Büffelmozzarella (ohne Kohlenhydrate) 25,00

Filetsteak (250g) vom heimischen Rind
mit Pfefferrahmsauce, Marktgemüse
und Pommes Frites 33,00

Medaillons vom heimischen Rindsfilet
mit Kräuterbutter auf Spaghetti »all'arrabbiata« 24,00 / 21,00

Zwiebelrostbraten
mit Speckbohnen und Kroketten 22,00 / 19,50

Filetsteak (250g) Surf and Turf
mit Gemüse, Kartoffelchips und kalten Dips 38,00

KALB

Kalbsmedaillons
mit Gemüse der Saison und Kroketten 29,00 / 26,00

Geröstete Kalbsleber mit Reis
solange der Vorrat reicht 23,00 / 20,00

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Petersilienkartoffeln und
hausgemachten Preiselbeeren 23,00 / 20,00

Zürcher Rahmgeschnetzeltes
vom Kalbsrücken mit Rösti 23,00 / 20,00

LAMM

Rosa gebratener Lammrücken
auf Ratatouille und Creme Polenta 27,00

WILD

Heimisches Rehschnitzel
mit sautierten Pilzen, Speck, Rotkraut,
hausgemachten Spätzle und Preiselbeerbirne 26,00 / 23,00

SCHWEIN

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Pommes Frites 14,00 / 11,00

Cordon Bleu mit Pommes Frites 21,00 / 19,00

Schweinsmedaillons an Pfefferrahmsauce
mit Spätzle und Gemüse der Saison 21,00 / 19,00

HUHN

Maishuhnbrust aus österreichischer Haltung
auf Thai-Curry-Gemüse und Basmatireis 21,00

FISCH

Naturgebratenes Zanderfilet
auf Gemüse der Saison und Petersilkkartoffeln 23,00 / 20,00

Feine Bandnudeln an hausgemachter Tomatensauce
mit Gemüsestreifen, Gambas und Riesengarnelen 23,00

Salat des Hauses
Blattsalate, Feigen und Gemüse
mit Gambas und Garnelen 20,00

Kabeljau auf Thai-Curry-Gemüse mit Reis (pikant) 19,50

VEGETARISCHE GERICHTE

Linguini nach Art des Hauses
Blattspinat, Gemüse, Pilze, Cashewkerne,
Schmortomate und Parmesanspäne
auf Wunsch vegan erhältlich 15,00

Indischer Curry-Linsen-Gemüse Eintopf mit Reis (vegan) 13,00

Vorarlberger Käsespätzle mit Kartoffel-Feldsalat
und hausgemachten Röstzwiebeln 14,50

FÜR KINDER

Naturgebratenes Hühnerschnitzel
mit Reis und Gemüse 12,50

Chicken Frites mit Pommes Frites 10,50

Kinderschnitzel paniert vom Schwein
mit Pommes Frites 11,00

NACHSPEISEN

Tiramisu vom Apfelstrudel im Glas	6,50
Cocos Panna Cotta auf Mangoragout	8,00
Hausgemachtes Sauerrahmeis auf eingelegten Zwetschgen	8,00
Crème brûlée mit hausgemachtem Schokoladeneis	9,00
Marillenknödel mit Butterbrösel und Vanilleeis	9,00
Lasagne von weißem und dunklem Schokomousse <i>solange der Vorrat reicht</i>	8,50
Limoncello-Himbeer Tiramisu im Glas	6,50
Zitronensorbet mit Wodka	5,50
Vorarlberger Käseteller	8,50

EIS

»Affogato« 1 Kugel Vanilleeis im Espresso	4,10
Gemischtes Eis ohne Sahne	4,00
Gemischtes Eis mit Sahne	4,50
»Heiße Liebe« Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,90
Wiener Eiskaffee	6,90
Coupe Dänemark	6,90
Walnussbecher mit Stracciatella-Eis	8,00

Allergene? Wir informieren Sie gerne!
Wir verwenden ausschließlich hochwertige und frische Produkte,
soweit möglich aus der Region.

Alle Preise sind in Euro und inkl. der gesetzlichen MwSt.