



Wirtshaus am See

HAUPTGERICHT € 8,30-21,30 KÜCHE 11.30-14 u. 17.30-22 PLÄTZE 70 Restaurant, 250 Terrasse/Garten

GESELLSCHAFTEN bis 35 Personen

Früher war es das Bootshaus der Stadt Bregenz. 2004 wurde das Wirtshaus am See ein Raub der Flammen. Heute präsentiert es sich nach einer kompletten Sanierung wieder als schmucker Ort, an dem Genießer gerne einkehren. Neu ausgebaut und sehr schön eingerichtet wurde

Frische und Qualität aus. Wir probierten beim letzten Besuch: Variation vom Edellachs (Tartar und Räucherlachs) auf einer Schnittlauchsauc mit Salatgarnitur, Toast und Butter; Bregenzer Filetschmaus (Rinds- und Schweinemedallions an Madeira-Sauce, Schinkenrahmspätzle und



feines Bohngemüse; und als fruchtig-süßen Abschluss aus der hauseigenen Patisserie Topfenschäumnockel auf Sauerrahm-Beeren Spiegel und frischen Früchten. Die Weinkarte umfasst rund 20 weiße und 35 rote Positionen, 90 Prozent der

auch das Restaurant im ersten Stock, das jetzt über einen herrlichen Seeblick verfügt – eine perfekte Räumlichkeit für Festivitäten aller Art. Die Küche, geleitet von Patron Martin Berthold, bietet regionale Spezialitäten und internationale Gerichte. Dazu kommen saisonale Höhepunkte wie Wildwochen, Ganslessen, im Frühling Fischspezialitäten, und an Ostern steht Kammkitz auf dem kulinarischen Programm. Auf eine große Vorratshaltung wird verzichtet, denn alle verwendeten, saisonalen Produkte zeichnen sich durch

Gewächse stammen aus Österreich. Groß ist auch die Auswahl an Hochprozentigem mit 50 Schnäpsen, darunter herrliche Obstbrände aus der Region. Als Digestif eignet sich besonders ein originaler Birnenschnaps, der sogenannte Subirer. Und wer die Bregenzer Festspiele besucht, dem sei ein Blick in die Konzertkarte des Wirtshaus am See empfohlen – hier findet man die passenden Gaumenfreuden zum Musikgenuss.

Geschäftsleitung: Martin Berthold