

...aus See und Meer...

Bodenseefelchenfilet (d,a,g,o,l) € 19,80
in Butter gebraten mit frischen Gartenkräutern
Salzkartoffeln und Gemüse

Fangfrisches Zanderfilet in Olivenöl gebraten(a,d,l,o,g,n) € 24,90
auf mediterranem Gemüse
mit Sesamkartoffeln

Gambas (Scharf) (b,a,l) € 12,80
Garnelen in heißem Olivenöl serviert mit Baguette

**Fangfrische Bodenseefische erhalten wir von den
Fischern Gehrer, Lutz, Schneider und Lunadorn.**

...aus heimischer Jagd...

...Menü...

Wildconsommé

mit Steinpilzravioli und Gemüsestreifen

Geschnetzeltes vom heimischen Reh

Mit frischen Pilzen, serviert mit feinen Nüdele, Rotkraut und Broccoli

Hausgemachte Apfelküchle

mit Vanillesauce und hausgemachtem Zimteis

€ 29,80

Ragout vom heimischen Reh (a,c,g,l,o) € 19,30
Spätzle, Rotkraut, Broccoli und Preiselbeeren
und glasierten Maroni

Medaillons vom Hirsch € 24,80
auf einer Rotwein-Thymiansauce, Kartoffel-Speck Roulade,
Apfelrotkraut, herbstliches Gemüse und glasierten Maroni

Unser Rehfleisch beziehen wir von Conny Schaffknecht, Krumbach

...Kalte und warme Vorspeisen...

Carpaccio vom Hirschrücken (a,c,g,f,g,m) fein mariniert mit Olivenöl, Parmesan Toast und Butter	€	13,20
Salat „Rehfilet“ (a,o,e,h,l,m) gebratene Streifen vom Rehfilet auf knackigen Blattsalaten an feinem Cherrydressing und karamellisierten Walnüssen	€	15,80
Salat „Surf & Turf“ (b,a,o,c,l,m) gegrillte Scampi und gebratene Streifen vom Rindsfilet an knackigem Blattsalat fein mariniert	Vorspeise € Hauptspeise €	15,20 18,90
Knackiger Feldsalat (l,g,e,m) an einem lauwarmem Speckdressing	€	8,90
Bunter Salatteller (c,l,m) mit French Dressing	€	5,50
Gratiniertes Knoblauchbrot (a,f,g,l,m,o)	€	2,50

...Suppen...

Vorarlberger Riebelgrießsuppe (g,l,a,o) mit Lauteracher Birnenmost	€	5,30
Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Leberspätzle (a,c,l) oder Frittaten (a,c,g,l)	€	4,30
Festtagssuppe „großer Teller“ (a,c,g,l) Kraftbrühe vom Tafelspitz mit dreierlei Einlage, Gemüstreifen und Rauten vom gekochten Tafelspitz	€	5,90
Tomaten – Melonensuppe (l,g,o,a) mit Sahnehäubchen und Weißbrotwürfel	€	5,30
Kürbis- Ingwerschaumsuppe (l,g,a,o) mit Sahnehäubchen, Kernölperlen und gerösteten Kürbiskernen	€	5,30

.....unser Küchenchef empfiehlt....

Geröstete Kalbsleber (o,l,g) mit Gemüsereis	€	19,10
Knuspriges Backhuhn (a,c,l,m,o,e) mit Feldsalat, hausgemachtem Kartoffelsalat und Kernölperlen	€	12,90
Geschmorte Schweinsbäckle (a,c,g,l,o) an einer Rotweinsauce mit Wurzelgemüse Kartoffelpüree und Gemüse der Saison	€	14,70
Ofenkartoffel (d ,g,l,c) mit einer Schnittlauchsauce, Räucherlachs und Salatgarnitur	€	13,30

**Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten
Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess
der Küche verwendet werden!**

...Unsere Salatecke...

„Wirtshaussalat“ (l,c,g,m,a) (Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven und Schafkäse) im Blattsalatkranz mit Aceto–Balsamicodressing	€	10,50
Gebackener Camembert auf knackigem Blattsalat (a,c,g,l,m)€ mit Kernölperlen und Preiselbeeren		9,70
Thunfischsalat (g,d,c,l,m,a) im Blattsalatkranz mit Oliven und Zwiebelringen	€	9,50
Rindfleischsalat (l,c,m,a) fein garniert mit Kernölperlen	€	10,20
„Fitnessalat“ (c,l,a,m,o) Knackige Blattsalate mit gebratenem Hühnerbrüstchen und feinem Himbeerdressing	€	11,40
Wurstsalat (a,m,l)	€	8,20
Wurst-Käsesalat (a,m,l,g) fein garniert	€	8,90

...Hauptgerichte...

„Wirtshaustöpfe“ (o,g,c,a,l) Gegrillte Rinds- und Schweinsmedaillons serviert mit Schinkenrahmspätzle, Frühlingsgemüse und Madeirasauce	€	21,70
„Piccata Bregenzerwälder Art“ (a,c,g,m) (Schweinschnitzel im Alpkäsmantel) auf Tomaten-Basilikumragout mit Nudeln	€	14,90
Grillteller (verschiedene Fleischstücke gegrillt) (l,g,m,e) serviert mit Pommes Frites, Kräuterbutter und Zwiebelragout	€	15,20
Cordon Bleu von der Edelpute (a,c,g,m) serviert mit Petersilienkartoffeln	€	13,90
Wienerschnitzel goldgelb in Butter gebraten (a,c,e,m) mit Pommes Frites		
vom Schwein	€	12,90
vom Kalb	€	19,10
Putenrahmschnitzel (o,a) serviert mit Reis und Gemüse der Saison	€	11,50
Steak vom heimischen Mastochsen (ca.300g) (o,c,g,l,m,a) serviert mit Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce, Kartoffelkroketten und Gemüse der Saison	€	27,80
Saftgulasch vom Mastochsen (a,c,o,l,g) mit hausgemachten Spätzle	€	12,20

Unsere Fleisch und Wurstwaren beziehen wir von
Bio – Vorarlberg- Bregenz, efef- Hohenems und Anton Fetz- Andelsbuch

...vegetarische Schmankerl...

Hausgemachte Kässpätzle (a,c,g,l,m) mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller	€	12,50
Portion Apfelmus	€	2,50
Topfen - Dinkelnockerl (a,c,g,l,o) auf Blattspinat mit , Schnittlauchsauc Pfannengemüse und Parmesanflocken	€	12,70
Tortellini-Ricotta (a,c,l,g,o) Tomatenragout mit Rucola und Parmesanflocken	€	10,90
„Nudelteller Wirtshaus“ (a,c,l,g) Feine Nüdele mit Paprika, Zwiebeln und Erbsenschoten	€	12,20
Pfifferling- Steinpizragout (c,g,l,o,a) an einer Kräuterrahsauc und hausgemachte Serviettenknödel	€	19,20

...aus unserer Patisserie...

Topfenschäumnockerl (g,o,f,e) an einem Früchtespiegel	€	7,90
Kaiserschmarren (a,c,f,e,g) mit Apfelmus	€	9,80
Vorarlberger Riebel – Tiramisu (a,g,o) mit Apfeleis	€	7,60
Mohr im Hemd (a,c,e,g,o,f) auf Schokoladensauc mit Vanilleeis und Sahne	€	7,80
Mousse au chocolate (c,f,e,g,o) fein garniert	€	7,80
„Vorarlberger Käseteller“ (g,a,m,o,n) Verschiedene Käsesorten aus unserer Region mit Feigensenf, Brot und Butter	€	10,20

**Gerne Informieren Sie unsere Servicemitarbeiter
über unser aktuelles Kuchenangebot!**