



**Für die Verwendung von Produkten aus Österreich bzw. auch aus umliegenden kulinarischen Regionen wurden wir von der AMA Marketing GesmbH. ausgezeichnet und zertifiziert.**

Rindfleisch (Bio-Vorarlberg)	Österreichisches Fleisch über Fleischerei Anton Fetz, Andelsbuch Bauernhof Franz Bertel, Bildstein Bio Vorarlberg, Bregenz AGM, Lauterach
Kalbfleisch aus der Genuss Region Ländlekalb	Österreichisches Fleisch über Fleischerei Anton Fetz, Andelsbuch AGM, Lauterach
Milch und Milchprodukte mit AMA-Gütesiegel	Vorarlberg Milch Tirol Milch SalzburgerLand Milch
Eier	Sennhof, Rankweil (Bodenhaltung) Gebhard Sutter, Langen/Bregenz (Freiland)
Erdäpfel, Feldsalat und saisonale Gemüse	Aus heimischer Landwirtschaft über Ernst Hämmerle, Lustenau Fruchtexpress, Frastanz
Rehfleisch	Conny Scheffknecht, Krumbach
Bodenseefelchen	Hermann Lunardon, Hard Frischdienst Neurauther, Ötztal-Bahnhof
Äpfel aus der Genuss Region Ländle Apfel	Albert Büchele, Hard
Bergkäse aus der Genuss Region Bregenzerwälder Berg- und Alpkäse	Sennerei Huban, Doren
Kernöl aus der Genuss Region Steirisches Kürbiskernöl	AGM, Lauterach Fruchtexpress, Frastanz
Kren aus der Genuss Region Steirischer Kren	Fruchtexpress, Frastanz

## ...Gerichte aus der Wirtshausküche...

<b>Rehragout</b> <i>mit frischen Waldpilzen, Butterspätzle, Apfelrotkraut und Broccoli</i>	€	17,20
<b>Geröstete Kalbsleber</b> <i>mit Gemüsereis</i>	€	15,70
<b>Gebratenes Landhendlbrüstchen „Supreme“</b> <i>auf einer Rahmsauce, Kartoffelpüree und herzhaftes Sommergemüse</i>	€	15,30

## ...Kalte und Warme Vorspeisen...

<b>Scampi in Knoblauchbutter gebraten</b> <i>auf knackigen Blattsalaten mit Aceto – Balsamicodressing mariniert</i>	€	10,90
<b>Frischkäseterrine im Kürbiskernmantel</b> <i>an einem Tomaten- Basilikumragout und Blattsalatgarnitur</i>	€	10,60
<b>Sülzchen vom heimischen Tafelspitz</b> <i>mit Pfifferlingviniegrette, Kürbiskernölperlen und Salatgarnitur</i>	€	9,90
<b>Bunter Salatteller</b> <i>mit French Dressing</i>	€	4,80
<b>Gratiniertes Knoblauchbrot</b>	€	2,10

## ...Suppen...

<b>Kraftbrühe vom Tafelspitz</b> <i>mit Leberknödel oder Fritatten</i>	€	3,50
<b>Pfifferlingsrahmsuppe</b> <i>mit Sahnehäubchen</i>	€	4,40
<b>Festtagssuppe „großer Teller“</b> <i>Kraftbrühe vom Tafelspitz mit dreierlei Einlage, Gemüwestreifen und Rauten vom gekochten Tafelspitz</i>	€	4,80
<b>Tomatencremesuppe</b> <i>mit Sahnehäubchen und Weißbrotroutons</i>	€	4,40

## ...Unsere Salatecke...

<b>„Wirtshaussalat“</b> <i>(Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven und Schafkäse) im Blattsalatkranz mit Aceto-Balsamicodressing</i>	€	9,60
<b>Gebackener Camembert auf knackigem Blattsalat</b> <i>mit Kernölperlen und Preiselbeeren</i>	€	9,30
<b>Thunfischsalat</b> <i>im Blattsalatkranz mit Oliven und Zwiebelringen</i>	€	7,70
<b>Rindfleischsalat</b> <i>fein garniert mit Kernölperlen</i>	€	8,10
<b>„Fitnesssalat“</b> <i>Knackige Blattsalate an einer Himbeerdressing mit gebratenem Hühnerbrüstchen</i>	€	9,90

## ...aus See und Meer...

<b>Bodenseefelchenfilet in Butter gebraten</b>	€	18,20
<i>mit frischen Gartenkräutern Salzkartoffeln und Gemüsekranz</i>		
<b>Gambas (Scharf)</b>	€	12,00
<i>Garnelen in heißem Olivenöl serviert mit Baguette</i>		

## ...Hauptgerichte...

<b>Medaillons vom Schweinsfilet</b>	€	18,80
<i>an einer Pfifferlings- Steinpilzrahmsauce mit hausgemachten Nudeln und Gemüse der Saison</i>		
<b>Gekochter Tafelspitz</b>	€	17,10
<i>an einer Schnittlauchsauce mit Blattspinat, Bouikllonkartoffeln und frischem Kren</i>		
<b>Grillteller (verschiedene Fleischstücke gegrillt)</b>	€	13,40
<i>serviert mit Pommes Frites, Kräuterbutter und Zwiebelragout</i>		
<b>Steak vom heimischen Mastochsen(ca.280g)</b>	€	24,80
<i>an einer Rotweinsauce mit Kartoffelkroketten und Marktgemüse</i>		
<b>Wienerschnitzel goldgelb in Butter gebraten</b>		
<i>mit Pommes Frites</i>		
<b>vom Schwein</b>	€	11,80
<b>vom Kalb</b>	€	16,40
<b>Putenrahmschnitzel</b>	€	9,90
<i>serviert mit Reis und Gemüse der Saison</i>		

**Saftgulasch vom Mastochsen** € 10,30  
*mit hausgemachten Spätzle*

### *...vegetarische Schmankerl...*

**Hausgemachte Kässpätzle** € 10,30  
*mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller*

**Topfen – Dinkelnockerl** € 11,40  
*auf einem Blattspinatsockel  
mit Marktgemüse, Schnittlauchsauce und Parmesanflocken*

**Tortellini „Ricotta“** € 9,90  
*mit Tomaten- Basilikumragout  
und Parmesanflocken*

**Frische Pfifferlinge- und Steinpilze** € 17,90  
*an einer Kräuterrahmsauce  
mit hausgemachten Serviettenknödel*

### *...aus unserer Patisserie...*

**Topfenschaumnockerl** € 7,60  
*auf feinem Erdbeerragout*

**„Variation vom Ländleapfel“** € 8,10  
*Ragout im Glas mit Sauerrahmschaum  
und Apfel- Mandelkuchen fein garniert*

**Mohr im Hemd** € 7,30  
*auf Schokoladensauce mit Sahne*

**Mousse au chocolat (dreierlei)** € 7,80  
*mit frischen Früchten garniert*