

Gerichte aus der Wirtshausküche

Gefülltes Hühnerbrüstchen (Tomaten & Bergkäse) auf Rahmspinat mit Frühlingsgemüse und hausgemachten Nudeln	€	13,90
„Piccata Bregenzerwälder Art“ (Schweinsschnitzel im Alpkäsmantel) auf Tomaten- Basilikumragout mit hausgemachten Nudeln	€	12,80
Geröstete Kalbsleber mit Gemüsereis	€	15,70
Knuspriges Backhuhn mit hausgemachtem Kartoffelsalat	€	10,90
Kalbsbeuschel mit hausgemachten Serviettenknödel	€	9,90
Rehragout mit frischen Waldpilzen, Butterspätzle, Apfelrotkraut und Broccoli	€	17,20
Rosa gebratenes Rehnüsschen an einer Waldbeersauce, frischen Pfifferlingen, Schupfnudeln, Rotkraut und Marktgemüse	€	22,30

...Menü...

Pfifferlingrahmsuppe

mit Sahnehäubchen

Geschnetzeltes vom Rehfilet

mit frischen Waldpilzen, hausgemachten Nüdele
und Gemüse der Saison

Tiramisutörtchen

auf Moccaschaum

€ 22,00



Kalte und Warme Vorspeisen

Scampi in Knoblauchbutter gebraten	€	10,90
<i>auf knackigen Blattsalaten mit Aceto – Balsamicodressing mariniert</i>		
Carpaccio vom Rindsfilet	€	12,60
<i>fein garniert mit Parmesanflocken, Toast und Butter</i>		
Frischkäseterrine im Kürbiskernmantel	€	10,60
<i>an einem Tomaten- Basilikumragout und Blattsalatgarnitur</i>		
Sülzchen vom heimischen Tafelspitz	€	8,90
<i>mit Pfifferlingviniegrette, Kürbiskernölperlen und Salatgarnitur</i>		
Bunter Salatteller	€	4,80
<i>mit French Dressing</i>		
Knackiger Feldsalat	€	6,20
<i>an einer Speckdressing und Kernölperlen</i>		
Gratiniertes Knoblauchbrot	€	2,20

Suppen

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

... aus See und Meer...

<i>Bodenseefelchenfilet in Butter gebraten</i>	€	18,20
<i>mit frischen Gartenkräutern Salzkartoffeln und Gemüsekranz</i>		
<i>In Butter gebratenes Zanderfilet</i>	€	22,90
<i>mit frischem Basilikum auf Blattspinat, Dillkartoffeln und Gemüse der Saison</i>		
<i>Gambas (Scharf)</i>	€	12,00
<i>Garnelen in heißem Olivenöl serviert mit Baguette</i>		

... Unsere Salatecke...

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

...Hauptgerichte....

„Wirtshaustöpfe“	€	18,80
<i>Gegrillte Rinds- und Schweinsmedaillons serviert mit Schinkenrahmspätzle, Speckbohnen und Madeirasauce</i>		
Schweinerückensteak in der Speck- Käsekruste	€	14,90
<i>dazu Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet</i>		
Grillteller (verschiedene Fleischstücke gegrillt)	€	13,40
<i>serviert mit Pommes Frites, Kräuterbutter und Zwiebelragout</i>		
Wienerschnitzel goldgelb in Butter gebraten		
<i>mit Pommes Frites</i>		
vom Schwein	€	11,60
vom Kalb	€	16,40
Putenrahmschnitzel	€	9,90
<i>serviert mit Reis und Gemüse der Saison</i>		
Steak vom heimischen Mastochsen(ca.280g)	€	24,80
<i>an einer Pfifferlings- Steinpilzrahmsauce, Kartoffelkroketten und Marktgemüse</i>		
Steak vom heimischen Mastochsen(ca.280g)	€	24,80
<i>serviert mit Kräuterbutter und Gemischtem Salatteller</i>		
Gekochter Tafelspitz	€	16,90
<i>an einer Schnittlauchsauce mit Bratkartoffeln, Spinat und frischem Kren</i>		
Saftgulasch vom Mastochsen	€	10,30
<i>mit hausgemachten Spätzle</i>		
Bregenzerwälder Bauerngröstel	€	8,70
<i>serviert mit Spiegelei und lauwarmem Speckkrautsalat</i>		

...vegetarische Schmankerl...

Hausgemachte Kässpätzle <i>mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller</i>	€	10,30
Topfen – Dinkelnockerl <i>auf einem Blattspinatsockel mit Marktgemüse, Schnittlauchsaucce und Parmesanflocken</i>	€	11,20
Tortellini „Ricotta“ <i>mit Tomaten- Basilikumragout und Parmesanflocken</i>	€	9,90
„Nudelteller Wirtshaus“ <i>mit gebratene Pinienkerne, Paprikawürfel Zwiebeln, Lauch und frischem Kräuterpesto</i>	€	10,90
Frische Pfifferlinge- und Steinpilze <i>an einer Kräuterrahmsauce mit hausgemachten Serviettenknödel</i>	€	17,90

...aus unserer Patisserie...

Topfenschaumnockerl <i>auf Sauerrahm – Beerenspiegel und frischen Früchten</i>	€	7,60
Dessertvariation <i>Schmankerl aus der Patisserie</i>	€	8,10
Mohr im Hemd <i>auf Schokoladensauce mit Sahne</i>	€	7,30
Mousse au chocolat (dreierlei) <i>mit frischen Früchten garniert</i>	€	7,80
Tiramisutörtchen <i>mit Erdbeerparfait an einem Moccaschaum</i>	€	7,90