

## *Festmenüs Herbst/Winter 2016*

### Menü 1:

#### **Knackiger Blattsalat**

mit Walnüssen, frischen Waldpilzen und Preiselbeeren  
an Aceto-Balsmicodressing

\*\*\*

#### **Schaumsüppchen vom Lauteracher Birnenmost**

mit Streifen vom Mostbröckle und Schwarzbrotwürfel

\*\*\*

#### **Rostbraten vom heimischen Rind**

mit hausgemachten Röstzwiebeln  
Bratkartoffeln und Speckbohnen

\*\*\*

#### **Lauwarmer Topfenknödel**

in Zimtbrösel gewendet  
auf hausgemachtem Zwetschkenröster

Menü 3 Gänge ohne Vorspeise € 29,60

Menü 4 Gänge € 36,20

### Menü 2:

#### **Carpaccio vom Rindsfilet**

fein mariniert, garniert mit frischen Parmesanflocken,  
Toast und Butter

\*\*\*

#### **Kraftbrühe vom Tafelspitz**

mit Grießnockerl, Milzschnitten und Gemüsestreifen

\*\*\*

#### **Schweinerückensteak in der Käse- Kräuterkruste**

an Rotweinsauce  
serviert mit Kartoffelkroketten und Gemüse der Saison

\*\*\*

#### **Hausgemachtes Schmankerl Parfait (Mohn, Walnuss.)**

im Hippenblatt auf Apfel- Birnenconfit fein garniert

Menü 3 Gänge ohne Vorspeise € 29,40

Menü 4 Gänge € 40,60

### Menü 3:

**Sülzchen vom heimischen Tafelspitz**  
mit Gemüse-Vinaigrette, marinierten Frühlingssalaten  
und Kürbiskernölperlen

\*\*\*

**Kürbis- Ingwerschaumsüppchen**  
mit Sahnehäubchen und Kernölperlen

\*\*\*

**Geschnetzeltes vom „Krumbacher“ Reh**  
mit frischen Pilzen, Maroni, Spinatspätzle und Rotkraut

\*\*\*

**Hausgemachte Apfelküchle**  
mit geeister Vanillesauce und Zimteis



Menü 3 Gänge ohne Vorspeise € 29,80  
Menü 4 Gänge € 39,60

### Menü 4:

**Salat „Surf & Turf“**  
Knackige Blattsalate mariniert mit feinem Kräuterdressing  
gebratenen Streifen vom Rindsfilet  
und Scampi in Knoblauchbutter

\*\*\*

**Kraftbrühe vom Tafelspitz**  
mit gebackenen Grießknödeln und Gemüsestreifen

\*\*\*

**Geschmorte Kalbsbäckle im eigenen Saft**  
mit Wurzelgemüse, serviert mit  
Kartoffel-Selleriepüree und Marktgemüse

\*\*\*

**Weißes, Braunes und Lebkuchenmousse**  
mit frischen Früchten

Menü 3 Gänge ohne Vorspeise € 29,80  
Menü 4 Gänge € 41,90

## Menü 5:

**Tartar vom heimischen Bio Rind**  
im Blattsalatkranz  
mit Toast und Butter

\*\*\*

**Schaumsüppchen vom Muskatkürbis**  
mit Sahnehäubchen und Kernölperlen

\*\*\*

**Zanderfilet im Vorarlberger Riebelgrießmantel**  
auf einem Blattspinatsockel  
serviert mit Dill- Kartoffeln und Gemüse der Saison

\*\*\*

**Gebackene Feige**  
auf Portweinschaum  
serviert mit hausgemachtem Lebkuchen Parfait

Menü 3 Gänge ohne Vorspeise € 32,90

Menü 4 Gänge € 44,90

## Menü 6:

### **„Duett vom Edellachs“**

Hausgebeizter Lachs serviert mit einer Honig- Dillsauce  
und Röschen vom geräucherten Premium Lachs  
im Salatnest serviert mit Toast und Butter

\*\*\*

**Wild - Consomme**  
mit Rehnockerl und Steinpilzravioli

\*\*\*

**Medaillons vom Rinds- und Schweinsfilet**  
an einer Rahmsauce  
s serviert mit feinen Nudeln und Gemüse der Saison

\*\*\*

**Parfait von der Wälderschokolade „Sig“**  
an einem Sauerrahmspiegel  
fein garniert mit frischen Früchten

Menü 3 Gänge ohne Vorspeise € 32,60

Menü 4 Gänge € 43,80

## Menü 7: vegan

**Carpaccio von der roten Beete**  
mit kleiner Salatgarnitur an  
Walnuss- Himbeere Dressing

\*\*\*

**Schwarzwurzelschaumsüppchen**  
mit gerösteten Waldpilzen

\*\*\*

**Kartoffel-Kürbis Leibchen**  
auf frischem Marktgemüse

\*\*\*

**Frischer Fruchteteller**  
an Zimtucker und Mango Sorbet

Menü 3 Gänge € 25,20  
Menü 4 Gänge ohne Vorspeise € 34,10

## Menü 8: vegetarisch

**Gebackener Camembert**  
mit Salatgarnitur  
und hausgemachter Preiselbeerkonfitüre

\*\*\*

**Klare Gemüsesuppe**  
mit hausgemachten Frittaten und Gemüsestreifen

\*\*\*

**Topfen- Dinkelnockerl**  
auf einem Blattspinatsockel, Schnittlauchsauc  
Gemüse der Saison und frischem Parmesan

\*\*\*

**Gebackene Apfelküchle**  
an einer Vanillesauce  
serviert mit Zimteis



Menü 3 Gänge € 25,90  
Menü 4 Gänge ohne Vorspeise € 34,80

## Menü 9: vegetarisch

**Tartar vom Bregenzer Wälder Frischkäse**  
mit Kernöl im Rucola-Feldsalatnest

\*\*\*

**Gemüsekraftfrühe**  
mit Kräuternockerln

\*\*\*

**Weißwein-Trüffel Risotto**  
auf Zucchini-Tomatenragout

\*\*\*

**Gebackene Früchte**  
mit Riesling Schaum und Zimteis

Menü 3 Gänge	€	29,20
Menü 4 Gänge ohne Vorspeise	€	39,10

## Menü 10: vegetarisch

**Gemüsesülzchen**  
an Kräuter-Vinaigrette  
im Rucola Nest

\*\*\*

**Topuinampurschaumsuppe**  
mit Schwarzbrotcroutons

\*\*\*

**Überbackene Buchweizen Palatschinken**  
mit einer Spinat-Schafkäse Füllung  
auf Tomaten-Basilikumragout

\*\*\*

**Bratapfel mit feiner Nussfülle**  
an Vanillesauce

Menü 3 Gänge	€	29,80
Menü 4 Gänge ohne Vorspeise	€	32,60

Menü 11: vegetarisch

**Polenta Ecken**

mit Gorgonzola überbacken  
auf frischem Tomatenragout

\*\*\*

**Pastinaken Cremesuppe**

mit gerösteten Weißbrotroutons

\*\*\*

**Folienkartoffeln**

Mit feinem Marktgemüse  
an Sour Cream- Schnittlauchsauce

\*\*\*

**Rotweinbirne**

mit Weinschaum und Lebkuchen Parfait

Menü 3 Gänge	€	24,80
Menü 4 Gänge ohne Vorspeise	€	34,60

