

...Kalte und Warme Vorspeisen...

Palatschinken-Räucherlachs Röllchen (a,c,e,g,m,) mit Sauerrahmdip auf knackigem Salatbouquet	€	12,90
Vitello Tonnato (a,d,f,h,l,m,) Kalbsrücken hauchdünn geschnitten an Thunfisch-Kapernsauce mit Toastbrot	€	12,90
Salat vom weißen und grünen Spargel (a,e,g,l,m) mit Rösschen vom Prosciutto-Schinken, fein garniert mit Blattsalaten	€	13,20
Beef Tartar (a,c,l,m,o) mit Toast und Butter	Vorspeise € Hauptspeise €	15,20 20,90
Salat „Surf & Turf“ (a,b,e,g,l,m,o) Gegrillte Scampi und gebratene Streifen vom Rindsfilet an knackigem Blattsalat, fein mariniert	Vorspeise € Hauptspeise €	15,20 18,90
Bunter Salatteller (c,l,m) mit French Dressing	€	5,80
Gratiniertes Knoblauchbrot (a,f,g,l,m,o)	€	2,80

...Suppen...

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, Gemüsestreifen und Rauten vom gekochten Tafelspitz	€	6,20
Karotten- Ingwerschaumsuppe (l,g,a,o) mit Sahnehäubchen und Selleriestroh	€	5,30
Spargelcremesuppe (l,g,a,o) mit Blätterteigfleurons	€	5,30

...aus See und Meer...

Forellenfilet in Butter gebraten (d,a,g,o,l) mit frischen Gartenkräutern, Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse	€	18,50
gebratenes Bachsaiblingfilet (a,d,e,l,m,o) auf Ragout vom weißen und grünem Spargel mit Weißweinrisotto	€	23,60
Fangfrisches Zanderfilet (a,c,d,e,g,m,o) auf weißem und grünem Spargel mit Petersilienkartoffeln und Sauce-Hollandaise	€	26,90
Ofenkartoffel (d,g,l,c) mit einer Sauerrahm- Schnittlauchsauce, Räucherlachs und Salatgarnitur	€	13,60
Gambas (Scharf) (b,a,l) Garnelen in heißem Olivenöl und Knoblauch, serviert mit Baguette	€	12,80

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

...Frühlingsmenü

Knackiger Feldsalat (g,a,l,o)
mit gerösteten Nüssen an Walnussdressing

Rehgeschnetzeltes (vom Maibock) (a,c,g,l,o)
mit frischen Waldpilzen, Apfelrotkraut, Broccoli
und hausgemachten Spätzle mit Preiselbeeren

Erdbeercreme (c,g,o)
Mit Topfeneis, fein garniert

€ **29,80**

Unsere Weinempfehlung

2015 Viridarium
Weingut Meinrad Forstreiter, Krems/Hollenburg NÖ

1/8l € 3,90

0,75l € 23,40

.....unser Küchenchef empfiehlt....

Geröstete Kalbsleber (o,l,g) mit Gemüsereis	€	19,10
gegrillte Schweinsmedaillons (a,c,g,l,o) auf einer Rahmsauce mit weißem und grünem Spargel Sauce Hollandaise und Kroketten	€	21,30
Knuspriges Backhuhn (a,c,l,m,o,e) mit Feldsalat, hausgemachtem Kartoffelsalat und Kernölperlen	€	13,40
Geschmorte Schweinsbäckle (a,c,g,l,o) an einer Rotweinsauce mit Wurzelgemüse Kartoffelpüree und Gemüse der Saison	€	14,90

**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		9,80
Thunfischsalat (g,d,c,l,m,a) im Blattsalatkranz mit Oliven und Zwiebelringen	€	9,80
Rindfleischsalat (l,c,m,a) fein garniert mit Kernölperlen und Zwiebelringen	€	10,80
„Fitnesssalat“ (c,l,a,m,o) Knackige Blattsalate mit gebratenem Hühnerbrüstchen und feinem Himbeerdressing	€	11,80

...Hauptgerichte....

„Wirtshaustöpfe“ (o,g,c,a,l) Gegrillte Rinds- und Schweinsmedaillons serviert mit Schinkenrahmspätzle, Frühlingsgemüse und Madeirasauce	€	21,90
Schweinerückensteak in der Speck-Käsekruste (a,o,g,l,c) mit Kartoffelkroketten, Gemüsebouquet und Rotweinsauce	€	16,60
Grillteller (verschiedene Fleischstücke gegrillt) (l,g,m,e) serviert mit Pommes Frites, Kräuterbutter und Zwiebelragout	€	15,60
gebratenes Hühnerbrüstchen (a,c,e,g,f,h,l,) gefüllt mit Tomaten und Käse auf Blattspinat und feinen Nüdele	€	16,60
Wienerschnitzel goldgelb in Butter gebraten (a,c,e,m) mit Pommes Frites und hausgemachten Preiselbeeren		
vom Schwein	€	12,90
vom Kalb	€	19,10
Putenrahmschnitzel (o,a,c,g,l,m) serviert mit Reis und Gemüse der Saison	€	11,90
Steak vom heimischen Rind (ca.300g) (o,c,g,l,m,a) serviert mit Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce, Kartoffelkroketten und Gemüse der Saison	€	28,30
Saftgulasch vom Mastochsen (a,c,o,l,g) mit hausgemachten Spätzle	€	12,80

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

...vegetarische Schmankerl...

Hausgemachte Käsknöpfe (a,c,g,l,m) mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller	€	12,90
Portion Apfelmus	€	2,70
Spinat-Bergkäseknödel (a,c,g,l,o) auf Sauerkraut, Röstzwiebeln und brauner Butter	€	12,20
Hafaloab (heimische Nockerspezialität) (a,c,e,g,l,m,) auf Zucchini-Tomatengemüse	€	12,80
Spargel mit Brie überbacken (c,g,l,o,m) auf Blattspinat mit Frühlingskartoffeln	€	18,90
„Nudelteller Wirtshaus“ (a,c,l,g) feine Nüdele mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Erbsenschoten	€	12,50
Weißer Spargel (c,g,l,m,o) mit Frühlingskartoffeln und Sauce Hollandaise	€	17,90
Zartweizenrisotto (vegan) (a,e,l,m) mit frischem Spargel, gratiniert mit Analogkäse	€	14,80

...aus unserer Patisserie...

Creme brûlée (c,f,g,)	€	7,90
Topfenschaumnockerl (g,o,f,e) an einem Früchtespiegel mit frischen Früchten	€	7,90
Dessertvariation (a,c,e,g,o,h,f) Schmankerl aus der Patisserie	€	9,80
Erdbeer – Tiramisu (a,c,e,g,o) fein garniert	€	7,90
hausgemachtes Mohr im Hemd (a,c,e,g,o,f) auf Schokoladensauce mit Vanilleeis und Sahne	€	7,90
Mousse au chocolate (c,f,e,g,o) fein garniert	€	7,90
„Vorarlberger Käseteller“ (g,a,m,o,n) Versch. Käsesorten aus unserer Region mit Feigensenf, Brot und Butter	€	10,20