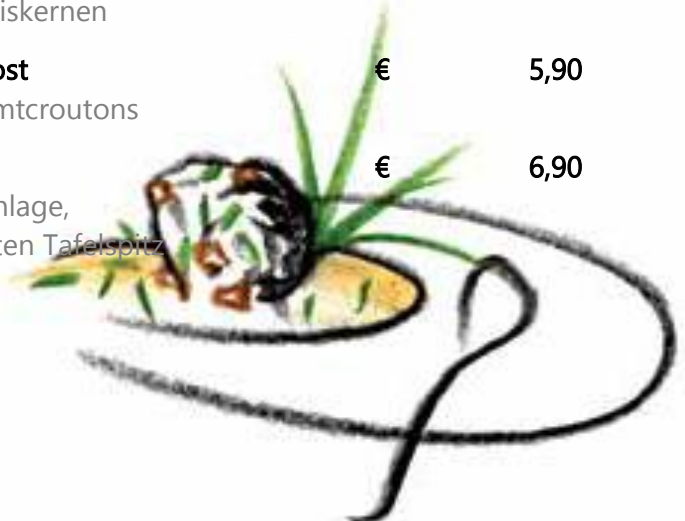


Zum Start

Zarte Streifen vom heimischen Rehfilet	€	19,40
auf herbstlichen Blattsalaten mit glacierten Birnen und Walnüssen		
Vitello Tonnato	€	13,80
Kalbsrücken hauchdünn geschnitten an Thunfisch-Kapernsauce mit Toastbrot		
Ziegenkäsele	€	9,90
mariniert mit Basilikum-Pesto, garniert mit Tomaten		
Beef Tartar	Vorspeise €	15,60
mit Toast und Butter	Hauptspeise €	22,80
Salat „Surf & Turf“	Vorspeise €	15,60
gegrillte Scampi und gebratene Streifen vom Rindsfilet	Hauptspeise €	19,80
an knackigem Blattsalat, fein mariniert		
Bunter Salatteller	€	6,30
an French Dressing		
Feldsalat	€	8,90
mit gebratenen Pilzen, Speckwürfeln und Brot		
gratiniertes Knoblauchbrot	€	2,90

Aus dem Suppentopf

Kraftbrühe vom Tafelspitz	€	4,70
mit Leberspätzle oder Frittaten		
Kürbis-Ingwer Schaumsüppchen	€	5,90
mit Sahnehäubchen und gerösteten Kürbiskernen		
Schaumsuppe vom Lauteracher Birnenmost	€	5,90
mit Mostbröckle, Sahnehäubchen und Zimtcroustons		
Festtagssuppe „großer Teller“	€	6,90
Kraftbrühe vom Tafelspitz mit dreierlei Einlage, Gemüwestreifen und Rauten vom gekochten Tafelspitz		



Aus See und Meer

Fangfrisches Bachforellenfilet in Butter gebraten, mit Gartenkräutern, Salzkartoffeln und feinem Marktgemüse	€	19,40
Frisches Filet vom Saibling in Olivenöl gebraten serviert mit Kürbis Risotto und knackigem Gemüse	€	24,60
Fangfrisches Zanderfilet mit frischen Kräutern an Kürbis-Kartoffel-Lauchgröstl	€	26,90
Ofenkartoffel mit Räucherlachs und Salatgarnitur an einer Sauerrahm-Schnittlauchsauce	€	17,40
Gambas (scharf) Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch, serviert mit Baguette	€	13,90



Fangfrische Bodenseefische erhalten wir von den Fischern Lutz und Lunardon.

Vom Küchenchef empfohlen

Geröstete Kalbsleber mit Gemüsereis	€	20,90
Knuspriges Backhuhn mit Feldsalat, hausgemachtem Kartoffelsalat und Kernölperlen	€	15,40
Geschmorte Schweinsbäckle an einer Rotweinsauce mit Wurzelgemüse Kartoffelpüree und Gemüse der Saison	€	17,40

Knackig & g'sund

„Wirtshaussalat“	€	11,70
(Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven und Schafkäse) im Blattsalatkranz mit Aceto-Balsamico Dressing		
Gebackener Camembert	€	12,20
auf knackigem Blattsalat mit Kernölperlen und Preiselbeeren		
Thunfischsalat	€	11,70
im Blattsalatkranz mit Oliven und Zwiebelringen		
Rindfleischsalat	€	13,40
fein garniert mit Kernölperlen und Zwiebelringen		
„Fitnesssalat“	€	13,90
knackige Blattsalate mit gebratenem Hühnerbrüstchen und feinem Himbeerdressing		



Zum Hauptgang

„Wirtshaustöpfe“	€	23,90
gegrillte Rinds- und Schweinsmedaillons serviert mit Schinkenrahmspätzle, Frühlingsgemüse und Madeirasauce		
Grillteller (verschiedene Fleischstücke gegrillt)	€	16,90
serviert mit Pommes Frites, Kräuterbutter und Zwiebelragout		
Rehragout mit frischen Waldpilzen	€	21,90
serviert mit hausgemachten Butterspätzle, Apfelrotkraut und Brokkoli Gemüse		

Wienerschnitzel goldgelb gebacken mit Pommes Frites		
vom Schwein	€	14,90
vom Kalb	€	21,90
1 Portion Preiselbeeren	€	1,00
1 Portion Mayonnaise	€	0,50
Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und hausgemachten Röstzwiebeln	€	21,90
Putenrahmschnitzel serviert mit Reis und Gemüse der Saison	€	14,90
Steak vom heimischen Rind (ca.300g) mit Kräuterbutter, Kroketten und Marktgemüse	€	35,80
Saftgulasch vom Mastochsen mit hausgemachten Butterspätzle	€	14,20
Ofenfrischer Schweinsbraten an leichter Soße mit hausgemachten Serviettenknödel und Apfelrotkraut	€	13,90



Unsere Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von
efef-Hohenems und Anton Fetz- Andelsbuch

Fleischloses

Hausgemachte Käsknöpfe	€	14,90
mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller		
Eine Portion Apfelmus	€	2,90
Spinat-Käseknödel	€	13,80
auf Sauerkraut mit Röstzwiebeln und brauner Butter		
Kürbis Risotto	€	17,40
mit herbstlichem Gemüse und feinen Parmesanflocken		
„Nudelteller Wirtshaus“ VEGAN	€	12,80
Feine Nüdele mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Erbsenschoten		
mit gegrillten Scampi	€	20,30

zum Süßen Abschluss

Riebelknödel	€	8,50
mit hausgemachtem Beerenröster und Vanilleeis		
Hausgemachtes, leichtes Topfenschaum-Mousse	€	8,50
mit frischen Früchten, fein garniert		
Dessertvariation	€	10,50
Schmankerl aus der Patisserie		
Kaiserschmarren	€	10,80
mit Zwetschgenröster oder Apfelmus		
Mohr im Hemd	€	8,50
auf Schokoladensauce mit Vanilleeis und Sahne		
Mousse au chocolat	€	8,90
fein garniert		
„Vorarlberger Käseteller“	€	11,80
Verschiedene Käsesorten aus unserer Region mit Feigensenf, Brot und Butter		