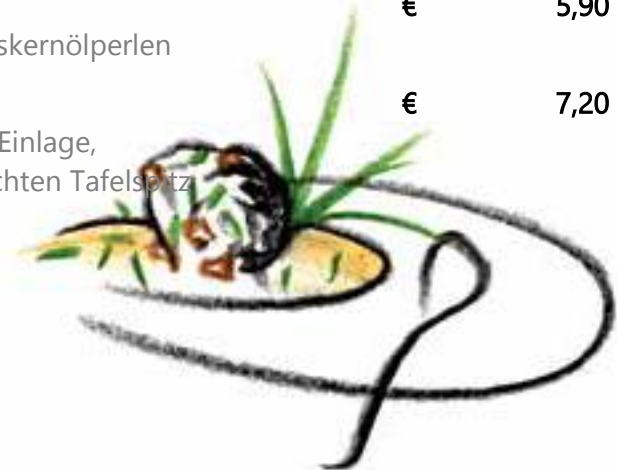


Zum Start

Salat Reh	€	19,40
herbstlicher Blattsalat mit glacierten Walnüssen, Kürbiswürfeln und zarten Streifen vom Rehnüsschen		
Vitello Tonnato	€	15,90
Kalbsrücken hauchdünn geschnitten an Thunfisch-Kapernsauce mit Toastbrot		
Warmer Kürbisstrudel	€	15,90
mit geräucherter Entenbrust und Mango-Chilli-Chutney		
Beef Tartar	Vorspeise €	15,60
mit Toast und Kürbiskernbutter	Hauptspeise €	22,80
Salat „Surf & Turf“	Vorspeise €	15,60
gegrillte Scampi und gebratene Streifen vom Rindsfilet an knackigem Blattsalat, fein mariniert	Hauptspeise €	19,80
Bunter Salatteller	€	6,50
an French Dressing		
Feldsalat	€	9,90
mit gebratenen Pilzen, Speckwürfeln und Brot		
gratiniertes Knoblauchbrot	€	2,90

Aus dem Suppentopf

Kraftbrühe vom Tafelspitz	€	4,90
mit Leberspätzle oder Frittaten		
Kürbis-Ingwer Schaumsüppchen	€	5,90
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernölperlen		
Festtagssuppe „großer Teller“	€	7,20
Kraftbrühe vom Tafelspitz mit dreierlei Einlage, Gemüsestreifen und Rauten vom gekochten Tafelspitz		



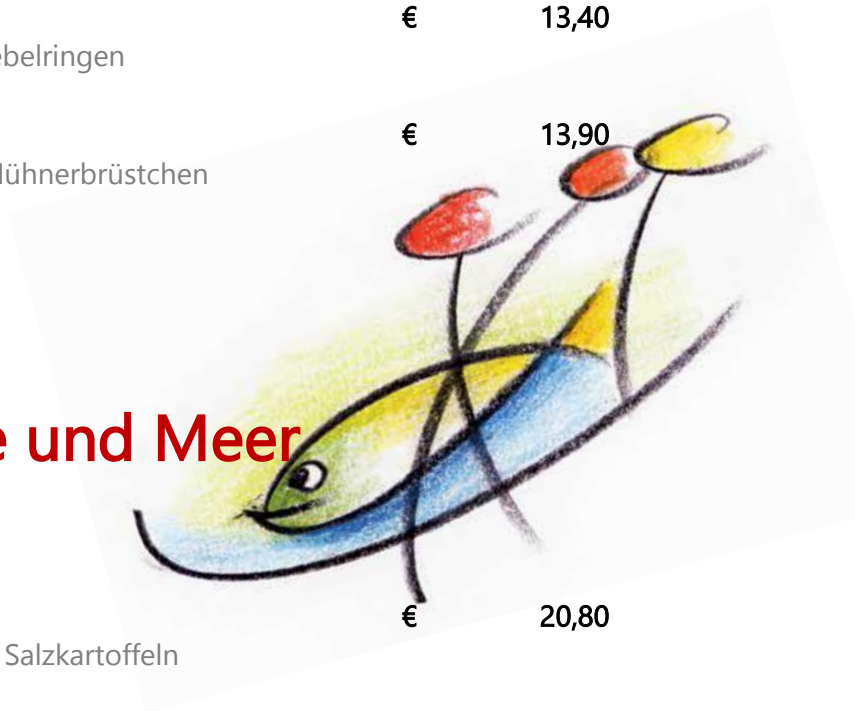
Knackig & g'sund

„Wirtshaussalat“ (Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven und Schafkäse) im Blattsalatkranz mit Aceto-Balsamico Dressing	€	12,40
Gebackener Camembert auf knackigem Blattsalat mit Kernölperlen und Preiselbeeren	€	12,80
Rindfleischsalat fein garniert mit Kernölperlen und Zwiebelringen	€	13,40
„Fitnesssalat“ knackige Blattsalate mit gebratenem Hühnerbrüstchen und feinem Himbeerdressing	€	13,90

Aus See und Meer

Fangfrisches Bachforellenfilet in Butter gebraten, mit Gartenkräutern, Salzkartoffeln und feinem Marktgemüse	€	20,80
Fangfrisches Zanderfilet mit frischen Kräutern und Kürbisrisotto	€	26,90
Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Salatgarnitur an einer Sauerrahm-Schnittlauchsauc	€	18,10
Gambas (scharf) Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch, serviert mit Baguette	€	13,90

Fangfrische Bodenseefische erhalten wir von den Fischern Andreas Lutz und Martin Gugele.



Empfehlung des Küchenchef's

Hirschsteak	€	29,80
an einer Waldbeer-Thymiansauce mit Kräuterpolenta		
Gebratenes Hirschschnitzel	€	22,80
an einer Orangen-Feigensauce und Riebelgrießschnitte		
Ragout vom heimischen Reh	€	22,40
mit sautierten Pilzen, hausgemachten Butterspätzle und Brokkoli		
Zu allen Wildgerichten servieren wir herbstliches Gemüse, hausgemachtes Preiselbeer Kompott, Apfelrotkraut und glacierte Maroni		
Geröstete Kalbsleber	€	21,40
mit Kartoffelrösti		
Knuspriges Backhuhn	€	15,90
mit Feldsalat, hausgemachtem Kartoffelsalat		
Geschmorte Schweinsbäckle	€	17,80
an einer Rotweinsauce mit Wurzelgemüse Kartoffelpüree und Gemüse der Saison		

Zum Hauptgang

„Wirtshaustöpfe“	€	24,90
gegrillte Rinds- und Schweinsmedaillons serviert mit Kürbisrahmspätzle, herbstlichem Gemüse und Madeirasauce		
Filetsteak vom Tiroler Hochlandrind (300g)	€	36,80
mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse		
Pimp your Steak mit einem Riesengarnelen-Speck Spieß	€	4,20
Grillteller (verschiedene Fleischstücke gegrillt)	€	18,40
serviert mit Pommes Frites, Kräuterbutter und Zwiebelragout		
Wienerschnitzel goldgelb gebacken		
mit Pommes Frites		
vom Schwein	€	15,60
vom Kalb	€	22,90
1 Portion Preiselbeeren	€	1,00
1 Portion Mayonnaise	€	0,50

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind € 22,90
mit Bratkartoffeln, Speckbohnen
und hausgemachten Röstzwiebeln

Medaillons von der Edelpute € 16,90
mit Mozzarella überbacken auf Gnocchi-Tomaten Ragout

Saftgulasch vom Mastochsen € 14,80
mit hausgemachten Butterspätzle



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

ohne Fleisch

Hausgemachte Käsknöpfe € 15,60
mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller

Eine Portion Apfelmus € 2,90

Herbstliche Ravioli € 17,50
mit Waldpilzen, Kürbiswürfeln und Salbeibutter

Kürbis Risotto € 18,40
mit herbstlichem Gemüse und feinen Parmesanflocken

„Nudelteller Wirtshaus“ VEGAN € 12,80
Feine Nüdele mit Paprika, Zwiebeln,
Tomaten und Erbsenschoten

mit gegrillten Scampi € 21,90

zum Abschluss etwas Süßes...

Überraschung aus der süßen Ecke	€	4,10
Hausgemachtes, leichtes Topfenschaum-Mousse mit frischen Früchten, fein garniert	€	8,50
Dessertvariation Schmankerl aus der Patisserie	€	10,50
Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster oder Apfelmus	€	12,30
Schokosoufflé auf Schokoladensauce mit Vanilleeis und Sahne	€	8,50
hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis	€	8,90
Heidelbeerschmarren mit Vanilleeis	€	12,80
„Vorarlberger Käseteller“ Verschiedene Käsesorten aus unserer Region mit Feigensenf, Brot und Butter	€	11,80

