

Zum Start

Avocado Tartar mit Salatgarnitur und Toastbrot, fein garniert	€	12,90
Vitello Tonnato Kalbsrücken hauchdünn geschnitten an Thunfisch-Kapernsauce mit Toastbrot	€	13,80
Ziegenkäse vom Möckle Hof mariniert mit Basilikum-Pesto, garniert mit Tomaten	€	9,90
Beef Tartar mit Toast und Butter	Vorspeise €	15,60
	Hauptspeise €	22,80
Salat „Surf & Turf“ gegrillte Scampi und gebratene Streifen vom Rindsfilet an knackigem Blattsalat, fein mariniert	Vorspeise €	15,60
	Hauptspeise €	19,80
Bunter Salatteller an French Dressing	€	6,30
Feldsalat mit gebratenen Pilzen, Speckwürfeln und Brot	€	8,90
gratiniertes Knoblauchbrot	€	2,90

Aus dem Suppentopf

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Leberspätzle oder Frittaten	€	4,70
Festtagssuppe „großer Teller“ Kraftbrühe vom Tafelspitz mit dreierlei Einlage, Gemüwestreifen und Rauten vom gekochten Tafelspitz	€	6,90
Rote Thaicurrysuppe mit gebratener Jakobsmuschel	€	7,20
Bärlauch Schaumsüppchen mit Sahnehäubchen und Blätterteigfleurons	€	5,90



Aus See und Meer



Duett vom Lachssteak und Medaillon vom Seeteufel auf Bärlauchrisotto mit glasierten Cherrytomaten	€	27,20
Forellenfilet in Butter gebraten mit frischen Gartenkräutern, Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse	€	19,40
Frischer Bachsaibling in Olivenöl gebraten mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse	€	24,60
Fangfrisches Zanderfilet mit Blattspinat und Gemüsegröstl	€	26,90
Ofenkartoffel mit Räucherlachs und Salatgarnitur an einer Sauerrahm-Schnittlauchsauce	€	16,80
Gambas (scharf) Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch, serviert mit Baguette	€	13,90
Klare Fischsuppe mit verschiedenen Edelfischen und Knoblauchbrot	€	9,90

Fangfrische Bodenseefische erhalten wir von den
Fischern Lutz, Lunardon und Guele

Unser Frühlingmenü

Knackiger Feldsalat

mit Melonenkugeln an Speckdressing

Gegrilltes Filet von der Lachsforelle

an Basmati-Limetten Reis
mit saftigem Lauchgemüse

Schokotörtchen mit flüssigem Schokokern

an Joghurt-Minze Eis, mit Sahne

€ 32,90

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

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden!

Knackig & g'sund



„Wirtshaussalat“ (Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven und Schafkäse) im Blattsalatkranz mit Aceto-Balsamico Dressing	€	11,70
Gebackener Camembert auf knackigem Blattsalat mit Kernölperlen und Preiselbeeren	€	12,20
Thunfischsalat im Blattsalatkranz mit Oliven und Zwiebelringen	€	11,70
Rindfleischsalat fein garniert mit Kernölperlen und Zwiebelringen	€	13,40
Knusperle vom Forellenfilet auf warmem Kartoffel-Bärlauchsalat mit Sauce Tartar	€	17,80
„Fitnesssalat“ Knackige Blattsalate mit gebratenem Hühnerbrüstchen und feinem Himbeerdressing	€	13,90

Zum Hauptgang



„Wirtshaustöpfe“	€	23,90
Gegrillte Rinds- und Schweinsmedaillons serviert mit Schinkenrahmspätzle, Frühlingsgemüse und Madeirasauce		
Schweinerückensteak in der Speck-Kräuter-Käsekruste	€	17,90
mit Kartoffelkroketten, Gemüsebouquet an Rotweinsauce		
Grillteller (verschiedene Fleischstücke gegrillt)	€	16,90
serviert mit Pommes Frites, Kräuterbutter und Zwiebelragout		
Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind	€	21,90
mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und hausgemachten Röstzwiebeln		
Wienerschnitzel goldgelb in Butter gebraten		
mit Pommes Frites		
vom Schwein	€	14,90
vom Kalb	€	21,90
Portion Preiselbeeren	€	1,00
Portion Majo	€	0,50
Schnitzel von der Edelpute	€	14,90
gebraten, an einer Rahmsauce mit Reis und frischem Marktgemüse		
Steak vom heimischen Rind (ca.300g)	€	35,80
mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse		
Saftgulasch vom Mastochsen	€	14,20
mit hausgemachten Butterspätzle		

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

Fleischloses

Hausgemachte Käsknöpfe mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller	€	14,90
Eine Portion Apfelmus	€	2,90
Bärlauchknödel mit Bergkäse gratiniert und Sauerkraut	€	14,90
Polentascheiben mit Gorgonzola überbacken auf Tomaten-Zucchini Ragout und Brokkoli	€	14,90
Nudelteller „Wirtshaus“ VEGAN feine Nüdele mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Erbsenschoten	€	12,80
oder mit gegrillten Scampi	€	20,30

Der süße Abschluss

Eispalatschinken mit Vanilleeis und Schokosauce	€	8,50
Topfenschauhnockerl an einem Früchtespiegel mit frischen Früchten	€	8,50
Dessertvariation Schmankerl aus unserer Patisserie	€	10,50
Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster oder Apfelmus	€	10,80
Mohr im Hemd auf Schokoladensauce mit Vanilleeis und Sahne	€	8,50
Mousse von der Toblerone fein garniert	€	8,90
„Vorarlberger Käseteller“ Verschiedene Käsesorten aus unserer Region mit Feigensenf, Brot und Butter	€	11,80

