

Zum Start

Heimischer Ziegenfrischkäse Blattsalat Tomaten-Chutney	€	16,20
Beef Tartar Toast Butter	Vorspeise € Hauptspeise €	17,20 24,50
Gambas (scharf) Olivenöl mit Knoblauch Chili Baguette	€	15,90
Bunter Salatteller mit French Dressing	€	7,10
gratiniertes Knoblauchbrot	€	3,50

Aus dem Suppentopf

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Leberspätzle oder Frittaten oder Grießnockerl	€	5,90
Festtagssuppe „großer Teller“ Kraftbrühe vom Tafelspitz mit dreierlei Einlage, Gemüwestreifen Rauten vom gekochten Tafelspitz	€	8,90
Karotten – Ingwerschaumsuppe - VEGAN (Kokosnussmilch)	€	7,90
Bärlauchcremesüppchen Sahnehäubchen Weißbrotcroustons	€	6,90



Knackig & g'sund

Blattsalate I Cherrytomaten I Radieschen	€	7,90
mit gebratenen Hühnerfiletstreifen	€	15,20
mit Surf & Turf	€	22,50
mit veganer Frühlingsrolle	€	16,20
Wurstsalat	€	12,50
Lumpensalat	€	13,50
„Avostar“	€	15,60
Blattsalat I Avocados I Fetakäse I Cherrytomaten I Paprika		



Vom Küchenchef empfohlen

Knuspriges Backhuhn	€	18,30
Kartoffel-Vogelersalat I Kernöl		
Geschmorte Schweinsbäckle	€	19,00
Rotweinsauce mit Wurzelgemüse I Kartoffelpüree I Marktgemüse		

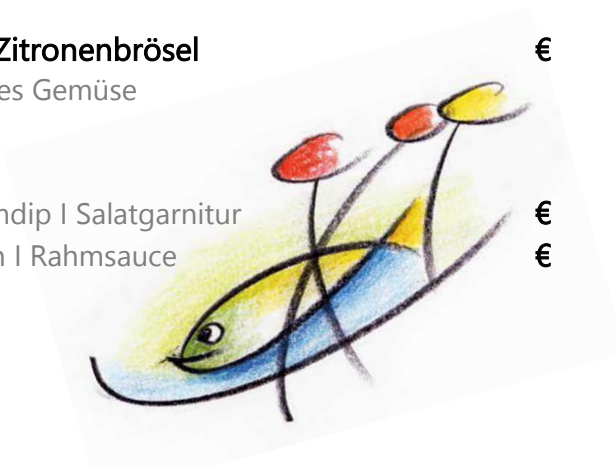
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden!

Aus See und Meer

Zanderfilet gebraten € 28,90
Weißwein Risotto | gegrilltes Gemüse

Forellenfilet gebraten mit Zitronenbrösel € 24,50
Frühlingskartoffeln | saisonales Gemüse

Knusprige Rösti € 19,40
mit Räucherlachs | Sauerrahmdip | Salatgarnitur
mit Rinderfiletstreifen | Pilzen | Rahmsauce € 21,80



Zum Hauptgang

„Wirtshaustöpfe“ € 28,90
gegrillte Schweinemedallions | Kässpätzle | Gemüse

Grillteller (verschiedene Fleischstücke gegrillt) € 20,90
Pommes frites | Kräuterbutter | 2-erlei Dip

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind € 26,80
Rösti | Speckbohnen | Zwiebelsauce

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein € 18,20
Pommes Frites

Wiener Schnitzel vom Kalb € 27,30
Pommes frites | Preiselbeeren

Portion Preiselbeeren extra € 1,20

Portion Majo € 0,70

Kalbsgulasch € 24,20
hausgemachte Butterspätzle | Sauerrahm | Kräuter



Unsere Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von
Transgourmet Schwarzach und Anton Fetz- Andelsbuch

Fleischloses

Hausgemachte Käsknöpfe	€	17,50
bunter Salatteller Röstzwiebeln Schnittlauch		
Eine Portion Apfelmus	€	3,50
Rotes Linsencurry – VEGAN	€	18,50
Frühlingsrolle		

zum Schluss ...

Schokomousse	€	9,10
Waldbeerragout Minze		
Kaiserschmarren	€	13,50
Zwetschgenröster oder Apfelmus		
Apfel- oder Topfenstrudel	€	4,50
Streuselkuchen Sachertorte Himbeertorte	€	4,50
Portion Sahne oder Vanillesauce oder 1 Kugel Vanilleeis je	€	1,90
„Heiße Liebe“	€	8,30
„Coupé Dänemark“	€	8,30
„Früchtebecher“	€	8,30
„Eiskaffee“	€	7,30



Käs us´m Ländle ...

„Vorarlberger Käseteller“	€	13,50
verschiedene Käsesorten aus unserer Region Feigensenf Brot Butter		
„Bergkäse“ (2 Personen)	€	24,50
11 Monate gereift (300 g)		
auf´m Holzbrett serviert Apfel-Senf Bauernbrot Butter		