

Zum Start

Avocado -Tomatentürmchen (Tartar) mit Salatgarnitur und Toastbrot	€	13,90
Vitello Tonnato Kalbsrücken hauchdünn geschnitten an Thunfisch-Kapernsauce mit Toastbrot	€	15,90
Beef Tartar mit Toast und hausgemachter Bärlauchbutter	Vorspeise € Hauptspeise €	15,60 22,80
Spargel im Speckmantel auf Feldsalat mit Croutons und Himbeerdressing	€	12,70
Bunter Salatteller mit French Dressing und Bergkäsechips	€	6,50
gratinierter Knoblauchbrot	€	2,90

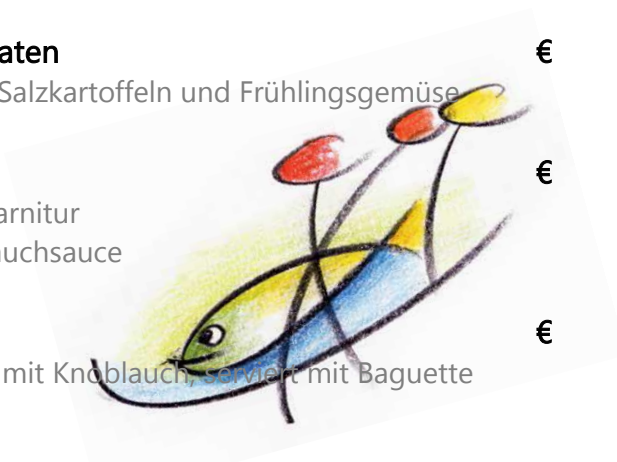
Aus dem Suppentopf

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Leberspätzle oder Frittaten	€	4,90
Festtagssuppe „großer Teller“ Kraftbrühe vom Tafelspitz mit dreierlei Einlage, Gemüwestreifen und Rauten vom gekochten Tafelspitz	€	7,20
Rote Thaicurrysuppe mit Zitronengras Garnelen	€	7,50
Bärlauchcremesüppchen mit Sahnehäubchen und Weißbrotcroustons	€	5,90



Aus See und Meer

Bodenseefelchen auf Bärlauchrisotto mit glacierten Cherrytomaten und Gemüsebouquet	€	24,60
Forellenfilet in Butter gebraten mit frischen Gartenkräutern, Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse	€	20,80
Kartoffelrösti 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 Andreas Lutz und Martin Gugele

Spargelzeit

Spargel Schaumsüppchen mit Sahnehäubchen und Blätterteigfleurons	€	5,90
Frische Ravioli mit Spargelspitzen, Prosciutto und Parmesanflocken	€	17,50
rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit weißem Spargel, Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln	€	35,60
Weißer Spargel mit Frühlingskartoffeln und Sauce Hollandaise	€	19,80
wahlweise dazu: Eine Portion Rohschinken, Saftschinken oder Räucherlachs oder Filetsteak vom Hochalprind (200g) oder Zanderfilet	€ €	9,20 15,80
Gegrillte Schweinsmedaillons an Madairasauce mit weißem Spargel, Frühlingsgemüse und Kartoffelbällchen	€	24,80

Vom Küchenchef empfohlen

Geröstete Kalbsleber mit Kartoffelrösti	€	21,40
Knuspriges Backhuhn mit Feldsalat, hausgemachtem Kartoffelsalat und Kernölperlen	€	15,90
Geschmorte Schweinsbäckle an einer Rotweinsauce mit Wurzelgemüse, Kartoffel-Selleriepüree und Gemüse der Saison	€	17,60

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

Knackig & g'sund



Salat „Surf & Turf“ an knackigem Blattsalat, fein mariniert gegrillte Scampi und gebratene Streifen vom Rindsfilet	€	19,80
Gebackener Camembert auf knackigem Blattsalat mit Kernölperlen und Preiselbeeren	€	12,80
Rindfleischsalat fein garniert mit Kernölperlen und Zwiebelringen	€	13,40
Knusperle vom Felchenfilet auf warmem Kartoffel-Bärlauchsalat mit Sauce Tartar	€	18,20
„Fitnesssalat“ Knackige Blattsalate mit gebratenem Hühnerbrüstchen und Himbeerdressing	€	13,90

Zum Hauptgang



„Wirtshaustöpfe“	€	23,90
Gegrillte Rinds- und Schweinsmedaillons serviert mit Schinkenrahmspätzle, Frühlingsgemüse und Madeirasauce		
Schweinerückensteak in der Bärlauch-Käsekruste	€	17,90
mit Kartoffelbällchen und Gemüsebouquet an einer Rotweinsauce		
Grillteller (verschiedene Fleischstücke gegrillt)	€	17,40
serviert mit Pommes Frites, Kräuterbutter und 2erlei Dip		
Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind	€	22,90
mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und hausgemachten Röstzwiebeln		
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein	€	15,60
mit Pommes Frites		
Wiener Schnitzel vom Kalb	€	21,90
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren		
Portion Preiselbeeren extra	€	1,00
Portion Majo	€	0,50
Medaillons von der Edelpute	€	15,90
mit Mozzarella überbacken, mediterranem Gemüse und Gnocchi		
Steak vom heimischen Rind (ca.300g)	€	35,80
mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse		
Saftgulasch vom Alberschwender Jungbullen	€	14,80
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
Bärlauch-Käseknödel auf Veltliner Kraut	€	14,90
Nudelteller „Wirtshaus“ VEGAN feine Nüdele mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Erbsenschoten	€	12,80
oder mit gegrillten Scampi	€	20,30
Bärlauch Risotto mit glacierten Cherrytomaten und Parmesanflocken	€	14,80

zum Schluss ...

Warmes Erdbeer-Rhabarberragout in der Hippe mit hausgerührtem Limoncello-Minze Sorbet	€	8,50
Topfenschaummousse serviert auf einer frischen Waffel mit Honig und Nüssen	€	8,50
Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster oder Apfelmus	€	12,30
Flüssiges Schokoküchlein mit Vanilleeis und Sahne	€	8,50
Süßer Abschluss Kleine süße Überraschung aus der Küche	€	3,90
„Vorarlberger Käseteller“ Verschiedene Käsesorten aus unserer Region mit Feigensenf, Brot und Butter	€	11,80
„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€	7,60
„Coupé Dänemark“ Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne	€	7,60

