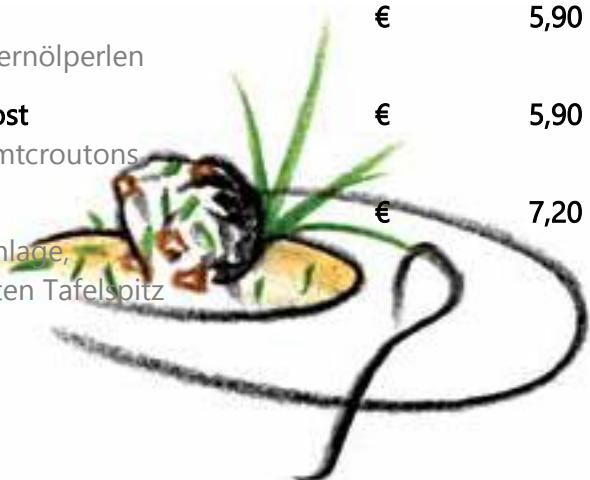


Zum Start

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		
Ziegenkäse vom Möcklebur in Dornbirn	€	10,90
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 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		
Schaumsuppe vom Lauteracher Birnenmost	€	5,90
mit Mostbröckle, Sahnehäubchen und Zimtcroustons		
Festtagssuppe „großer Teller“	€	7,20
Kraftbrühe vom Tafelspitz mit dreierlei Einlage, Gemüsestreifen und Rauten vom gekochten Tafelspitz		



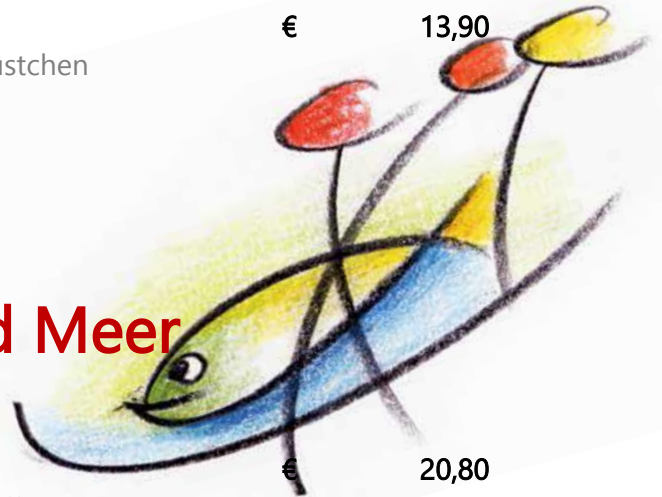
Knackig & g'sund

„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
Zanderknusperle mit knackigen Blattsalaten an Aceto-Balsamicodressing, serviert mit Sauce Tartar	€	18,20
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
Frisches Filet vom Bodenseefelchen 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 Andreas Lutz und Martin Gugele.



Aus heimischer Jagd

Rehragout mit frischen Waldpilzen serviert mit hausgemachten Butterspätzle, Apfelrotkraut und Brokkoli Gemüse	€	21,90
Steak vom Krumbacher Hirsch mit Polenta Schnitten, Apfelrotkraut und Preiselbeeren an einer Waldbeeren-Rotwein Sauce	€	28,80
rosa gebratenes Rehnüsschen auf einer Thymian-Preiselbeer Sauce mit feinen Nussnudeln und Brokkoli	€	28,80

Zu allen Wildgerichten servieren wir hausgemachtes Preiselbeer Kompott,
Apfelrotkraut und glacierte Maroni.

Zum Hauptgang

Geröstete Kalbsleber mit Gemüsereis	€	21,40
Knuspriges Backhuhn mit Feldsalat, hausgemachtem Kartoffelsalat und Kernölperlen	€	15,90
Geschmorte Schweinsbäckle an einer Rotweinsauce mit Wurzelgemüse Kartoffelpüree und Gemüse der Saison	€	17,60
„Wirtshaustöpfe“ gegrillte Rinds- und Schweinsmedaillons serviert mit Schinkenrahmspätzle, Frühlingsgemüse und Madeirasauce	€	23,90
Grillteller (verschiedene Fleischstücke gegrillt) serviert mit Pommes Frites, Kräuterbutter und Zwiebelragout	€	17,40
Wienerschnitzel goldgelb gebacken mit Pommes Frites		
vom Schwein	€	15,60
vom Kalb	€	21,90
1 Portion Preiselbeeren	€	1,00
1 Portion Mayonnaise	€	0,50

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

Putenrahmschnitzel € 15,90
serviert mit Reis und Gemüse der Saison

Steak vom heimischen Rind (ca.300g) € 35,80
mit Kräuterbutter, Kroketten und Marktgemüse

Saftgulasch vom Mastochsen € 14,80
mit hausgemachten Butterspätzle

Ofenfrischer Schweinsbraten € 13,90
an leichter Soße mit hausgemachten Serviettenknödel
und Apfelrotkraut



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

ohne Fleisch

Hausgemachte Käsknöpfe € 14,90
mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller

Eine Portion Apfelmus € 2,90

Spinat-Käseknödel € 14,90
auf Sauerkraut mit Röstzwiebeln und brauner Butter

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 € 20,30

zum Abschluss etwas Süßes...

Riebelknödel mit hausgemachtem Beerenröster und Vanilleeis	€	8,50
Hausgemachtes, leichtes Topfenschaum-Mousse mit frischen Früchten, fein garniert	€	8,50
Dessertvariation Schmankerl aus der Patisserie	€	10,50
Heidelbeertiramisu hausgemacht und fein garniert	€	8,50
Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster oder Apfelmus	€	12,30
Mohr im Hemd auf Schokoladensauce mit Vanilleeis und Sahne	€	8,50
Mousse au chocolat fein garniert	€	8,90
„Vorarlberger Käseteller“ Verschiedene Käsesorten aus unserer Region mit Feigensenf, Brot und Butter	€	11,80

