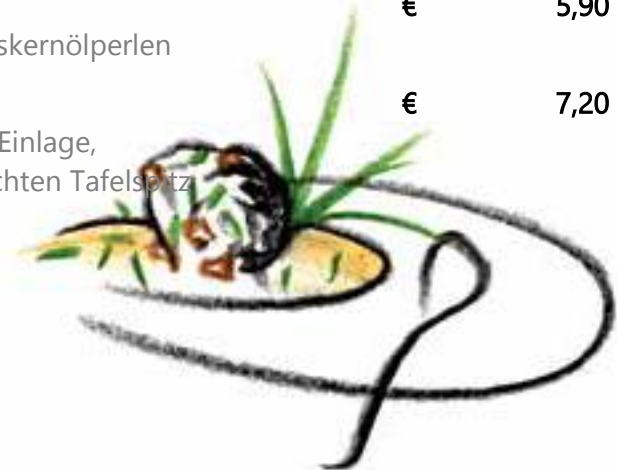


Zum Start

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		



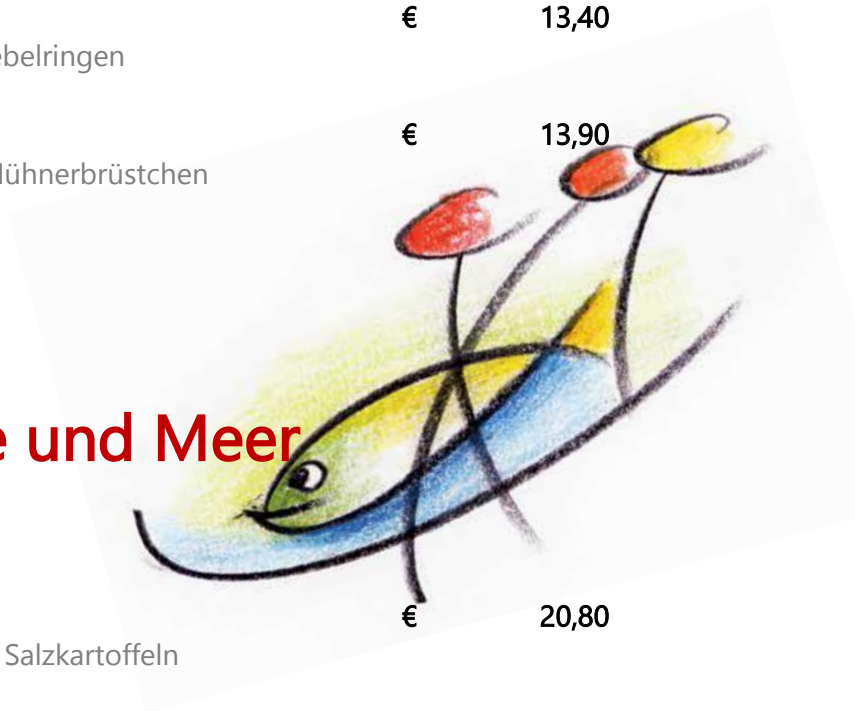
Knackig & g'sund

„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

Kalbsrücken vom Milchkalb auf Kürbis-Ravioli mit Gemüsebouquet	€	35,60
Geröstete Kalbsleber mit Kartoffelrösti	€	21,40
Knuspriges Backhuhn mit Feldsalat, hausgemachtem Kartoffelsalat und Kernölperlen	€	15,90
Geschmorte Schweinsbäckle an einer Rotweinsauce mit Wurzelgemüse Kartoffelpüree und Gemüse der Saison	€	17,80

Zum Hauptgang

„Wirtshaustöpfe“ gegrillte Rinds- und Schweinsmedaillons serviert mit Kürbisrahmspätzle, herbstlichem Gemüse und Madeirasauce	€	24,90
Filetsteak vom Tiroler Hochlandrind (300g) mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse	€	36,80
Pimp your Steak mit einem Riesengarnelen-Speck Spieß € 4,20		
Grillteller (verschiedene Fleischstücke gegrillt) serviert mit Pommes Frites, Kräuterbutter und Zwiebelragout	€	18,40
Ragout vom heimischen Reh mit sautierten Pilzen, hausgemachten Butterspätzle und Brokkoli	€	22,40
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 mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und hausgemachten Röstzwiebeln	€	22,90
Medaillons von der Edelpute mit Mozzarella überbacken auf Gnocchi-Tomaten Ragout	€	16,90
Saftgulasch vom Mastochsen mit hausgemachten Butterspätzle	€	14,80



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

ohne Fleisch

Hausgemachte Käsknöpfe mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller	€	15,60
Eine Portion Apfelmus	€	2,90
Herbstliche Ravioli mit Waldpilzen, Kürbiswürfeln und Salbeibutter	€	17,50
Kürbis Risotto mit herbstlichem Gemüse und feinen Parmesanflocken	€	18,40
„Nudelteller Wirtshaus“ VEGAN Feine Nüdele mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Erbsenschoten	€	12,80
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 Zwetschgenröster oder Apfelmus	€	12,80
„Vorarlberger Käseteller“ Verschiedene Käsesorten aus unserer Region mit Feigensenf, Brot und Butter	€	11,80

