

## Aus dem Suppentopf

<i>Tagessuppe</i>	€ 3,50
<i>Bouillon mit Leberknödel</i>	€ 3,90
<i>Bouillon mit Frittaten</i>	€ 3,80
<i>Klare Ochsenschwanzsuppe</i>	€ 5,--
<i>Tomatensuppe mit Sahnehäubchen</i>	€ 3,90
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Kruste</i>	€ 4,90

## Kleine Köstlichkeiten

<i>Crevettencocktail</i>	€ 9,90
<i>Norwegischer Räucherlachs garniert mit Meerrettichsahne</i>	€ 13,--
<i>1/2 Portion</i>	€ 9,50
<i>Wacholdergeräuchertes Forellenfilet</i>	
<i>mit Preiselbeersahne</i>	€ 8,80
<i>Hausmariniertes Carpaccio</i>	
<i>vom Rindsfilet mit gehobeltem Parmesan</i>	€ 12,80
<i>6 Stück Weinbergschnecken (ca. 20 Min.)</i>	
<i>mit hausgemachter Kräuterbutter gratiniert</i>	€ 9,80
<i>Pikant zubereitetes Tartar vom Angus Beef</i>	
<i>fein garniert mit Essiggemüse, Kapernbeeren</i>	
<i>Zwiebelringen und gehackten Eiern</i>	€ 22,--



## Fische und Krustentiere

<i>Zanderfilet vom Grill an Erdäpfelragout</i>	
<i>mit Gemüsebällchen und Schnittlauchschaum</i>	€ 18,50
<i>Knusprig gebratenes Pangasiusfilet in feiner Limettensauce</i>	
<i>mit Jasminreis und Karottenstroh</i>	€ 16,50
<i>Scampi - pikant gebraten mit Zucchinitagliolini</i>	
<i>Knoblauch und geriebenem Parmesan</i>	€ 21,50
<i>Scampi vom Grill</i>	
<i>mit Knoblauchbutter gratiniert und Gemüsereis</i>	€ 21,50
<i>Saisonale Blattsalate in Sherrydressing</i>	
<i>mit gebratenen Scampi</i>	€ 17,50

## Leckereien vom Grill und aus der Pfanne

<i>Gebratene Schweinemedallions in Ananas-Currysauce mit Duftreisbällchen und glacierten Zuckerschoten</i>	€ 16,80
<i>Schweinefilet „Waldmeister“ an feiner Pilzrahmsauce mit Butterspätzle</i>	€ 16,80
<i>Saftig gegrillte Filets (Rind, Schwein und Huhn) an Bohnenbündchen mit Kartoffelgratin und Zitronenpesto</i>	€ 19,50



<i>Kalbsschnitzel vom Grill mit gemischtem Salat</i>	€ 14,80
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit gemischtem Salat</i>	€ 17,50
<i>Zürcher Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Butterrösti</i>	€ 18,50
<i>Kalbsrücken vom Montafoner Milchkalb auf feiner Rahmsauce mit heimischen Pfifferlingen dazu hausgemachte Krokette</i>	€ 22,50



<i>Koteletts vom Bregenzerwälder Lamm an feinem Thymian-Knoblauchjus mit Bratkartoffeln und Prinzessbohnen</i>	€ 22,--
--	---------



<i>Wiener Zwiebelrostbraten mit goldbraunen Rösti und grünen Bohnen</i>	€ 18,50
<i>Filetspitzen „Stroganoff“ an Paprikarahmsauce mit Champignons dazu Butternudeln</i>	€ 21,50
<i>Filetsteak „Maitre d´Hotel“ mit gemischtem Salat</i>	€ 22,80
<i>Pfeffersteak "Bostoner Art" Champignons mit Madagaskarpfeffer und Cognac flambiert dazu hausgemachte Krokette</i>	€ 23,50

## Vom Huhn

<i>Hühnerfilet vom Grill mit gemischtem Salat</i>	€ 10,90
<i>Hühnerfilet mit Schinken und Käse überbacken dazu gemischter Salat oder Pommes frites</i>	€ 12,50
<i>Knusprig gebratenes Hühnerbrüstchen an Apfel-Sellerie-Gemüse mit Kartoffelblinis und Rosmarinsauce</i>	€ 16,50

## Vorarlberger Spezialität

<i>Montafoner Käsespätzle</i>	€ 8,90
<i>„Hausrösti“- knusprige Rösti</i>	
<i>mit gebratenen Speckstreifen und Bergkäse gratiniert</i>	€ 10,80
<i>Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster</i>	€ 9,90

## *Vegetarische Gerichte*

<i>Gemüseplatte mit Spiegelei</i>	€ 9,50
<i>Spinatpalatschinken mit Ziegenfrischkäse gefüllt</i>	
<i>und mit Grana Padano überbacken (15 Min.)</i>	€ 10,80
<i>Vollkornnudeln in feinem Tomatenragout</i>	
<i>mit Basilikum und geriebenem Parmesan</i>	€ 9,80

## *Diverse Salate*

<i>Salatplatte mit Ei</i>	€ 8,50
<i>Kleine Salatplatte mit Ei</i>	€ 6,50
<i>Salat „Mediterran“ mit Thunfisch, Tomaten, Gurken,</i>	
<i>Zwiebeln, Ei, auf Blattsalaten an Balsamicodressing,</i>	€ 9,80
<i>Garnierter Wurstsalat - Wurst, Käse, Zwiebel, Essiggurken</i>	€ 9,50
<i>garniert mit Blattsalaten und Hausdressing</i>	
<i>Kleiner garnierter Wurstsalat</i>	€ 7,50
<i>Knackiger Blattsalat mit Hühnerfiletstreifen</i>	€ 9,90

## *Pikant und schnell serviert*

<i>Vorarlberger Marend mit Schinkenspeck, Salami,</i>	
<i>Bergwurz, Bergkäse und Kren</i>	€ 9,50
<i>Schinkenspeckplatte fein garniert mit Kren und Essiggemüse</i>	€ 7,90
<i>Lachsbrot - Norwegischer Räucherlachs auf Toast</i>	€ 6,50
<i>Schinken - Käse Toast</i>	€ 3,90

## *Beilagen*

<i>Kleiner gemischter Salat</i>	€ 3,90
<i>Verschiedene Blattsalate</i>	€ 3,90
<i>Gemischtes Gemüse oder Beilage nach Wahl</i>	€ 3,70

*Alle Preise inkl. Brot!*

# *Gourmetmenü all inclusive*

*Lassen Sie sich bei uns verwöhnen und  
stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen:*

*Als Aperitif ein Glas Prosecco*

\*\*\*\*\*

*Saltim Bocca mit Ziegenkäse und Feldsalat  
in Ahorn Balsamicomarinade und Feigenviertel*

*oder*

*Tatar vom Lachs und Garnelen an Gurkenkrone  
mit Limetten-Senfmarinade und Lachskaviar*

*oder*

*Knusprige Schloßbroccrostini mit Mozzarella-  
Türmchen, Rucolablätter und Paradeiser-Basilikum-Pesto*

*Anschließend zur Auswahl:*

*Bunte Salatvariation mit Croutons und Ei*

*oder*

*hausgemachte Tagessuppe*

*oder*

*Früchtesorbet der Saison nach Art des Hauses*

*Suchen Sie eine der 3 köstlichen Hauptspeisen aus:*

*Hirschrückenstreifen an Mango-Balsamicoglance  
mit Kürbis-Auberginen-Törtchen und Kroketten*

*oder*

*Gegrilltes Barschfilet in Sesamwalze  
an Wokgemüse und Duftreisbällchen*

*oder*

*Rinds-Entrecôte mit Ziegenkäsehaube an Pfeffersauce  
mit grünen Sesambohnen und Kartoffelecken*

*Als süßer Abschluß eines unserer hausgemachten Desserts oder Käse:*

*Sacher Halbgefrorenes an Karamel-Früchte-Carpaccio*

*oder*

*Nusscrepes mit Vanilleeis*

*oder*

*Topfenknödel mit Erdbeerfüllung*

*oder*

*Käse nach Wahl*

*Dazu servieren wir Ihnen entweder ¼ l Grünen Veltliner vom Weingut  
Jamek oder ¼ l Österr. Zweigelt oder 2 Föhrenburger Pfiff.  
Als Abschluß 1 Espresso.*

*Menüpreis inkl. Getränke € 42,--*