

Vorspeise

Carpaccio vom Rind Spargel, Bärlauch	16,90
Beef Tartar 120 g Avocado, rote Zwiebel	21,90
Gebeizte Lachsforelle Blumenkohl, Gurke	14,70
Bärlauch Creme vegetarisch Wachtelei, Spargel, Kräuterseitlinge	13,90
Gemischter Salat	6,30

Suppe

Kräftige Rindsbouillon mit Frittaten	5,50
Spargelcreme Suppe vegetarisch	6,70
Bärlauch Suppe	6,50

Salat

Große Salatvariation	12,30
Garnierter Wurstsalat / mit Käse Hausdressing	13,80

Hauptspeise

Portobello Pilze vegan Melanzani, Focaccia, Rucola auf Wunsch mit Parmesan vegetarisch	15,80
Grüner Spargel vegetarisch pochiertes Ei, junge Kartoffeln, Sauce Hollandaise	17,80
Zanderfilet Spargel, junge Kartoffeln, Sauce Hollandaise	27,80
Heilbutt Filet Parmaschinken, Erbsen, Karotten, Parmesan	24,90
Wildfang Garnelen 4 Stk. Bärlauch Risotto, Kirschtomaten jede weitere Garnele	29,50 5,00
Schweinefilet hausgemachte Gnocchi, Shii-Take, Birne, Roquefort, Salbei	22,00
Ossobuco vom Montafoner Kalb Pappardelle, Gremolata	22,90
Hühnerbrust Spargel, Butterkartoffeln	23,80
Entrecôte # Süßkartoffeln, Pak Choi, Zitronen Chili Butter	27,00
Bregenzerwälder Alpen Lamm Ravioli, Salatherzen, Senf, Blumenkohl	27,50
Rinderfilet # sautierte Pilze, Steak Pommes, Kräuterbutter 200 Gramm 300 Gramm	38,90 52,50
Wiener Schnitzel vom Kalb Pommes rustikale oder Salzkartoffeln oder gemischter Salat	24,50

Diese Gerichte werden auf der Garstufe medium zubereitet.
Wenn Sie eine andere Garstufe wünschen, lassen Sie es uns wissen.

Dessert

Rhabarber Himbeere, Sauerampfer	10,20
Duett von der Schokolade Erdbeere, Kardamom	10,80
Dreierlei hausgemachte Sorbets nach Tagesangebot	8,80

Digestif

2cl Subierer Domig, Ludesch	5,90
2cl Marillen-Aprikosenbrand Freihof, Lustenau	5,50
2cl Vogelbeere Hämmerle, Lustenau	6,80
1 Glas Beerenauslese Cuvée Jg. 2017, Weingut Kracher Burgenland	7,20

Unsere geschulten Service MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über Inhaltsstoffe und Allergene in unseren Speisen.