

## Vorspeise

Hirschrücken Carpaccio Apfel, Birne	16,80
Lachs Zitrone, Fenchel, Kren	14,80
Bergkäse Crème brûlée Blutorange, Brioche	13,90
Beef Tartar 120 g Radieschen, schwarzer Quinoa	21,90
Gemischter Salat	6,30

## Suppe

Kräftige Rindsbouillon mit Frittaten	5,50
mit Kaspressknödel	6,20
Kartoffel Lauch Suppe	6,40
Spitzkohl Suppe Reh Ravioli	9,80

## Salat

Große Salatvariation	11,50
Garnierter Wurstsalat / mit Käse Hausdressing	13,50

**Hauptspeise**

Rote Beete Risotto <b>vegetarisch</b> Haselnüsse, Roquefort Espuma	16,90
Pastinaken Creme <b>vegan</b> Wintergemüse, Kumquat, Dattel	15,50
Geschmorte Kräuterseitlinge <b>vegetarisch</b> Kartoffelbuchteln, Vanille	15,80
Lachsforelle Zitrusfrüchte Risotto, Junglauch	26,50
Conchiglioni Octopus Bolognese, Fenchel	19,70
Hirschrücken Speckbuchteln, Spitzkraut, Maroni-Apfel Sauce	35,90
Schweinefilet Trüffel Polenta, Blumenkohl, Senfsauce	21,60
Hühnerbrust Gemüse, Basmati Reis, Rotes Curry	22,70
Zwiebelrostbraten # Kartoffelsoufflé, grüne Bohnen	27,00
Lammhaxe „Stifado“ Kritharaki, Perlzwiebeln	25,50
Rinderfilet # Kartoffelgratin, Karotten, Cognac-Pfeffersauce	
200 Gramm	38,90
300 Gramm	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.

**Fragen Sie nach unseren aktuellen Tagesempfehlungen.**

**Dessert**

Maronen Spekulatius Tiramisu Gewürz Apfel	10,20
Mandel Blondie Schokoladen Sorbet, Himbeeren	9,90
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.*