

Vorspeise

Ente Bulgur, Minze, Kumquat	14,90
Seeteufel Carpaccio Paprika, Blumenkohl, Haselnuss	18,90
Bergkäse Crème brûlée Blutorange, Brioche	13,90
Beef Tartar 120 g Avocado, rote Zwiebel	21,90
Gemischter Salat	6,30

Suppe

Kräftige Rindsbouillon mit Frittaten	5,50
mit Leberspätzle	6,20
Kartoffel Lauch Suppe	6,40
Bärlauch Suppe	6,50

Salat

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

Hauptspeise

Falafel vegan gelbe Bete, Apfel, Walnuss, Granatapfel	16,30
Hausgemachte Ziegenfrischkäse Ravioli vegetarisch Melanzani, gelbe Paprika	17,80
Lachsforelle Zitrusfrüchte Risotto, Junglauch	26,50
Heilbutt Filet Parmaschinken, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Parmesan	24,90
Wildfang Garnelen 4 Stk. Spaghetti alla Chitarra, Chili, Knoblauch jede weitere Garnele	28,50 5,00
Schweinefilet hausgemachte Gnocchi, Shii-Take, Birne, Roquefort, Salbei	22,00
Schweinebäckchen getrüffeltes Kartoffelpüree, Brokkoli, Senfkaviar	21,30
Hühnerbrust Gemüse, Basmati Reis, Rotes Curry	22,70
Entrecôte # Risotto, grüner Spargel, Portwein Schalotten	27,00
Lammhaxe „Stifado“ Kritharaki, Perlzwiebeln	25,50
Rinderfilet # Kartoffelgratin, Karotten, Cognac-Pfeffersauce 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

Olivenöl Brownie Cassis, Avocado, Thymian	10,20
Variation von Kokos und Mango	11,00
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.