

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE FÜR IHRE FEIER

Ab 10 Personen bereiten wir für Ihre Gesellschaft gerne ein Menü zu.

PREISE* dienen zu Ihrer Orientierung.
Gerne erstellen wir nach Ihrer Auswahl
ein Angebot je nach Personen Anzahl.

Ihr Vorteil: Bei allen Menüs servieren wir Beilagen Supplement.

Stellen Sie Ihr Menü aus unseren klassischen und traditionellen Gerichten zusammen.

Zur Wahl steht ein Gericht pro Gang für die gesamte Gesellschaft.

Alle Gerichte werden frisch für Sie und Ihre Gäste zubereitet.
Je nach Saison wird unser Angebot variieren.

In Ihrer Gesellschaft sind bestimmt Gäste, die **vegetarischen oder veganen Gerichte**
bevorzugen bzw. aufgrund von Unverträglichkeiten oder Allergien nicht alles essen können?

Bitte geben Sie uns einfach die entsprechenden Informationen weiter.

Ein komplett veganes oder vegetarisches Menü
können wir Ihnen gerne ab 10 Personen anbieten.

Kinder können entweder vor Ort von der Kinderkarte auswählen
(gerne schicken wir Sie Ihnen auch vorab zu)
oder wir bieten kleinere Gerichte bzw. nur einen Teil des Menüs.

Unser Restaurant mit faszinierendem Panoramablick
bietet Platz für Ihre Gesellschaft mit bis zu 40 Gästen.

Bei schönem Wetter treffen sich die Gäste zum Aperitif in unserem lauschigen Innenhof
und genießen den Blick in die Berge und über die Dächer von Bludenz.

VORSPEISE

PREISE*

PREISE* dienen zu Ihrer Orientierung. Menüpreis wird mit Personen Anzahl von uns bei Bestellung kalkuliert.

Garnierter Shrimps Cocktail	10,90
Gemischter Salat als Beilage	6,20
Tafelspitz Sülzle Blattsalat & Kernöl	9,50
Rinder Carpaccio mit Parmesan verfeinert	14,60

SCHLOSSHOTEL

SUPPE

PREISE*

PREISE* dienen zu Ihrer Orientierung. Menüpreis wird mit Personen Anzahl von uns bei Bestellung kalkuliert.

Kräftige Rindsbouillon mit Flädle	6,20
mit Leberspätzle	6,60
Tomaten Suppe vegetarisch Kräutercroutons	6,90
Vorarlberger Käsesuppe	8,90

HAUPTSPEISE

PREISE*

PREISE* dienen zu Ihrer Orientierung. Menüpreis wird mit Personen Anzahl von uns bei Bestellung kalkuliert.

Rotes Thai Curry mit Huhn Basmati Reis, Gemüse	19,90
ohne Huhn vegetarisch	16,90
Zanderfilet gebraten Petersil Kartoffeln, Marktgemüse, Mandelbutter	25,20
Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Butterspätzle	24,50
Zwiebelrostbraten mit Rösti und Speckbohnen	25,90
Tafelspitz vom Rind mit Bouillon Kartoffeln, Julienne Gemüse und frischem Kren	23,90
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Rösti	28,90
Rinderfilet Stroganoff mit Knöpfe	34,20
Kalbsrücken rosa gebraten Beilage/Sauce nach Saison wie zB Spargel/Pfifferlingen/Pilzen und Schloss Krokette	Preis auf Anfrage

Sie können natürlich die Beilage wechseln oder mehrere Beilagen anfragen.

DESSERT

PREISE*

PREISE* dienen zu Ihrer Orientierung. Menüpreis wird mit Personen Anzahl von uns bei Bestellung kalkuliert.

Käsesahne Creme à la Jesper	8,50
Warmer Apfelstrudel mit Sahne	5,50
Panna Cotta à la Emanuel	8,50
Schokoladenmousse mit Himbeeren	9,50
Schloss Surprise	9,90
Diverse Eisbecher oder 1-3 Kugeln Eis	Preis nach Auswahl

FONDUE für eine Gesellschaft ab 10 Personen auf Vorbestellung

PREISE*

PREISE* dienen zu Ihrer Orientierung. Menüpreis wird mit Personen Anzahl von uns bei Bestellung kalkuliert.

VORSPEISE: Gemischter Salat

FONDUE CHINOISE

Variation vom Kalb, Huhn und Rind in kräftiger Rindsbouillon

Verschiedene Saucen, Pommes, Ofenkartoffel, Essiggemüse und Gemüsevariation

Fondue pro Person	48,00
Fondue pro Kind (bis 12 Jahre)	32,00

UNSERE AKTUELLEN RESTAURANT ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Samstag **abends ab 17.30 Uhr**

Sonntag & Montag: Ruhetag

Wir empfehlen Ihnen abends mit einem 3- oder 4-Gang Menü **spätestens um 18.30 Uhr zu starten**, damit genügend Zeit zwischen den Gängen verstreichen kann.

Auf Anfrage bieten wir auch die Möglichkeit an einem Termin außerhalb der regulären Öffnungszeiten für eine Veranstaltung bzw. eine Gruppe unser Restaurant zu öffnen.