

## Vorspeisen

---

<b>bunte Salate mit Hühnerbruststreifen,</b> gebratenem Speck und Croûtons	€ 15,20
 <b>Carpaccio vom Rinderfilet</b> mit Rucola, gehobeltem Bergkäse und Olivenöl	€ 15,70
<b>gemischter Salat</b>	€ 7,10
<b>Salate vom Buffet (nur am Abend):</b>	€ 6,80

## Suppen

---

<b>Suppe vom Tagesmenü</b>	€ 6,30
 <b>Käserahmsuppe mit Croûtons</b>	€ 6,70
<b>Rindsuppe mit einer hausgemachten Einlage nach Wahl</b>	€ 6,30
→ Flädle	
→ Leberspätzle	
→ Speckknödel	
→ gebratener Käsepressknödel	

## Vegetarisches und Fisch

---

 <b>Bregenzerwälder Kässpätzle</b> mit Röstzwiebeln und Kartoffel-Blattsalat	€ 17,10
 <b>Dreierlei hausgemachte Knödeln</b> Käsepressknödel, Spinatknödel und Pilzknödel mit brauner Butter und Parmesan dazu Salatspitzen	€ 15,50
<b>Nudeln aus dem Bregenzerwald</b> an Tomatensauce, dazu Tatar von der Aubergine und marinierter Mozzarella	€ 15,30
<b>gebratenes Zanderfilet</b> mit Kartoffelgnocchi und Blattspinat dazu getrocknete Tomaten	€ 23,10

## weitere Hauptgerichte

---

### **Schweinerückensteak mit Kräuterbutter**

dazu Pommes frites und Speckbohnen € 19,60

### **Wiener Schnitzel vom heimischen Milchkalb**

mit Petersilkkartoffeln € 27,10

### **Cordon bleu** (vom Schwein)

gefüllt mit Schinken und Käse

dazu Pommes frites € 22,00

### **Grillteller mit Kräuterbutter**

Rind-, Hühner-, und Schweinefleisch

mit Pommes frites, Würstchen

und gebratenem Speck € 23,30

### **Zwiebelrostbraten**

mit Kartoffelkroketten und grünen Bohnen € 27,80

### **Zweierlei vom heimischen Reh**

rosa gebratenes Nüssle und saftiges Ragout

hausgemachte Kartoffelnockerln, Blaukraut

und Preiselbeeren € 27,70

### **Hirschragout mit Pilzen**

dazu hausgemachte Spätzle

und Preiselbeeren € 20,80

Fast alle Speisen gibt es auch in kleineren Portionen, bitte fragen Sie danach.

## AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERSONEN

---

Gerne bereiten wir auch folgende Gerichte auf Vorbestellung für Sie zu. Wenden Sie sich dafür bitte bis spätestens am Abend des Vortages an unsere Servicemitarbeiter:innen.

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

### „Fondue bourguignonne“

Öl-Fondue mit Rinderfilet (250 g pro Person)

dazu gibt es verschiedene Saucen,

Pommes frites, Toastbrot, frische Früchte,

eingelegtes Gemüse und Salat vom Buffet

pro Pers. € 39,50

### „Fondue Chinoise“

Rindsuppe mit Kalbs- und Schweinsfilet

sowie Hühner- und Putenbrust (250 g pro Person)

dazu gibt es verschiedene Saucen,

Pommes frites, Toastbrot, frische Früchte,

eingelegtes Gemüse und Salat vom Buffet

pro Pers. € 37,00

### Chateaubriand (250 g pro Person)

mit Pommes frites, Kartoffelkroketten, Reis,

feinem Gemüse und Sauce béarnaise

pro Pers. € 40,40

### gebratene Kalbsstelze

mit Petersilkartoffeln und feinem Gemüse

pro Pers. € 25,00

### gebratene Schweinshaxe

mit Semmelknödel und Sauerkraut

pro Pers. € 19,50

### Spare Rips

mit verschiedenen Saucen, Ofenkartoffel

Potato wedges und Salat vom Buffet

pro Pers. € 24,50

### Rehrücken oder Gamsrücken

an Pilzrahmsauce, dazu servieren wir vier

Beilagen nach Wahl – wir empfehlen: Spätzle,

Kroketten, Weinrotkraut und Sprossenkohl

pro Pers. € 39,50

→ gerne können Sie auch andere Beilagen aus unserer Speisekarte dazu wählen

## DESSERTS

---

überbackene Topfenpalatschinken € 11,80

Dessert vom Tagesmenü Preis auf Nachfrage

hausgemachter Apfelstrudel € 4,80  
mit Sahne, Vanillesauce oder Vanilleeis € 5,40

hausgemachter Topfenstrudel € 4,80  
mit Sahne, Vanillesauce oder Vanilleeis € 5,40

Crème brûlée  
mit hausgemachtem Karamelleis  
und Früchten € 11,00

### aus unserer Kuchenvitrine

---

hausgemachte Torten € 4,80

hausgemachte Kuchen € 4,10

hausgemachte Kuchen mit Sahne € 4,80

→ Für Eis fragen Sie bitte nach unserer **Eiskarte!**

zusätzlich am Abend:

 **KäseStrasse**  
**zum Dessert Käse von der Bregenzerwald**

---

gemischte Käsesorten aus der Region vom Käsebuffet € 10,80

Unsere Mitarbeiter:innen informieren Sie gerne über Allergene  
in unseren Speisen und Getränken!