

## VORSPEISEN

---

### **Carpaccio vom heimischen Rinderfilet**

mit Basilikumpesto, dazu Rucolasalat,  
gehobelter Bergkäse und Olivenöl

€ 16,30

### **gebackene Brust vom Vorarlberger Huhn**

in einer Kürbiskernpanade, dazu Kartoffel-Feldsalat  
und steirisches Kürbiskernöl

als Vorspeisenportion

€ 16,50

als Hauptspeisenportion

€ 21,50

### **in Kräuterbutter gebratene Riesengarnelen**

mit Rahmpolenta und Rucolasalat  
an Balsamicodressing

als Vorspeisenportion (4 Garnelen) € 19,20

als Hauptspeisenportion (7 Garnelen) € 27,50

### **Salat vom Buffet**

€ 7,40

## SUPPEN

---

### **Suppe vom Tagesmenü**

€ 6,40

### **Käserahmsuppe mit Croûtons**

€ 6,80

### **Rindsuppe mit einer hausgemachten Einlage nach Wahl**

€ 6,40

→ Flädle

→ Leberspätzle

→ Speckknödel

→ gebratener Käsepressknödel

## VEGETARISCHE GERICHTE

---

### **Bregenzerwälder Kässpätzle**

mit Röstzwiebeln und Kartoffel-Blattsalat

€ 17,10

### **Dreierlei hausgemachte Knödeln**

Käsepressknödel, Spinatknödel und Pilzknödel

mit brauner Butter und Parmesan

dazu Salatspitzen

€ 15,90

### **Penne mediterran**

an Tomatensauce, mit Auberginentatar,

Basilikumpesto und Burrata

€ 16,30

## WILDGERICHTE MIT FLEISCH AUS HEIMISCHER JAGD

---

### **Zweierlei vom Reh**

rosa gebratenes Nüssle und saftiges Ragout

€ 28,30

### **rosa gebratenes Rehnüssle**

mit Sauce von schwarzen Nüssen

€ 33,90

### **Steak vom Hirschrücken**

mit Walnuss-Olivenkruste und Preiselbeerrahmsauce

€ 36,50

→ zu diesen Wildgerichten servieren wir hausgemachte  
Kartoffelnockerln, Blaukraut und Preiselbeeren

### **Hirschragout mit Pilzen**

dazu hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren

€ 21,60

## WEITERE HAUPTGERICHTE

---

### Schweinerückensteak mit Kräuterbutter

dazu Pommes frites und Speckbohnen € 20,30

### Cordon bleu vom Schwein

gefüllt mit Schinken und Bregenzerwälder Rahmkäse

dazu Pommes frites € 23,20

### Wiener Schnitzel vom Damülser Milchkalb

mit Petersilkartoffeln € 28,90

### Grillteller mit Kräuterbutter

Rind-, Hühner-, und Schweinefleisch

mit Pommes frites, Würstchen

und gebratenem Speck € 24,80

**gebratener Rinderrücken 180 g** € 27,30

**gebratener Rinderrücken 250 g** € 33,30

→ dazu servieren wir Kräuterbutter,  
Potato Wedges, Maiskolben und Sauerrahm-Dip

### Zwiebelrostbraten

mit Kartoffelkroketten

und grünen Bohnen € 28,90

### gebratenes Zanderfilet

mit Kartoffelgnocchi, Blattspinat

und getrockneten Tomaten € 24,50

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. 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. € 41,00

### „Fondue Chinoise“

Rindsuppe mit Kalbs- und Schweinsfilet  
sowie Hühnerbrust (250 g pro Person)  
dazu gibt es verschiedene Saucen,  
Pommes frites, Toastbrot, frische Früchte,  
eingelegtes Gemüse und Salat vom Buffet

pro Pers. € 38,50

### Chateaubriand (250 g pro Person)

mit Pommes frites, Kartoffelkroketten, Reis,  
feinem Gemüse und Sauce béarnaise

pro Pers. € 41,30

### gebratene Kalbsstelze

mit Petersilkkartoffeln und feinem Gemüse

pro Pers. € 24,50

### gebratene Schweinshaxe

mit Semmelknödel und Sauerkraut

pro Pers. € 19,50

### Spare Ribs

mit verschiedenen Saucen, Ofenkartoffel  
Potato wedges und Salat vom Buffet

pro Pers. € 26,10

### Rehrücken oder Gamsrücken

an Pilzrahmsauce, dazu servieren wir vier  
Beilagen nach Wahl – wir empfehlen: Spätzle,  
Kroketten, Weinrotkraut und Sprossenkohl

pro Pers. € 41,30

## DESSERTS

---

<b>überbackene Topfenpalatschinken</b>	€ 11,70
<b>Crème brûlée</b> mit hausgemachtem Karamelleis	€ 11,10
<b>hausgemachter Apfelstrudel</b> mit Sahne, Vanillesauce oder Vanilleeis	€ 5,20 € 5,80
<b>hausgemachter Topfenstrudel</b> mit Sahne, Vanillesauce oder Vanilleeis	€ 5,20 € 5,80

### aus unserer Kuchenvitrine

---

<b>hausgemachte Torten</b>	€ 5,20
<b>hausgemachte Kuchen</b>	€ 4,50
<b>hausgemachte Kuchen mit Sahne</b>	€ 5,20

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

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

---

<b>gemischte Käsesorten aus der Region vom Käsebuffet</b>	€ 10,70
---	---------

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