# VORSPEISEN

zweierlei Sellerie & Pilze

als Hauptspeise

Ziegenkäsemousse Linsen-Gemüsesalat, Tomatenchutney	€	17,00
Gebratenes Kalbsbries Kürbis, feine Salate	€	17,50
Bunter Salat	€	10,50
Rindssuppe mit Dinkel-Kräuterflädle mit Leberspätzle	€	8,00 8,00
Petersilschaumsuppe	€	9,00
Rosmarin-Polentaschnitte		

€ 20,00

€ 24,00

### HAUPTSPEISEN

# Sibratsgfäller Forellen

pro dag

€ 1,60

in feinem Sud gegart – blau oder in Butter gebraten oder mit gerösteten Mandeln dazu servieren wir Ihnen Salzkartoffeln und Blattsalat

### Lachsforellenfilet

Safran-Zitronengrassauce, winterliches Gemüse, Kartoffelpüree klein

€ 32,00

€ 28,00

## Rosa Rücken und Bäckle vom heimischen Rind

Speckwirsing, Ricottagnocchi klein € 39,50

€ 35,50

### Brust vom Wälderhennele

Gremolata, Karottenpüree, Blattspinat, Grießknödele

€ 34,50

## Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren, bunter Salat

€ 31,00

klein

€ 27,00

# NACHSPEISEN

Käse aus dem Bregenzerwald kleine Portion		17,50 14,50
Kaiserschmarren Zwetschkenröster	€	17,00
Nuss-Nougatparfait Birnen & Vanille	€	15,00
Orangen-Crème-brûlée Mango-Passionsfruchtsorbet	€	16,00
Hausgemachtes Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernkrokant	€	12,00
Coupe Dänemark Vanilleeis und Schokosauce hausgemacht mit Sahne	€	12,00
Eiskaffee gerührt	€	9,50
Affogato Hausgemachtes Vanilleeis mit Illy Espresso	€	7,00
Irish Coffee	€	9,00
Unser hausgemachtes Eis – pro Kugel Vanille, Schokolade, Lebkuchen, Sig	€	3,30
Unsere hausgemachten Sorbets – pro Kugel Mango-Passionsfrucht, Cranberry	€	3,30