

# Mittagskarte

**Gemischter Rohkostsalat · 6,50 Euro**

Balsamico oder French Dressing, Salatkerne

**Karamellisierte Bregenzerwälder- Ziegenkäse · 13,90 Euro**

Brioche, Erdbeeren, Spargelspitzen, Salatherzen

**Rinderkraftbrühe · 8,30 Euro**

Grießnockerl oder Brätknödel, Gemüsestreifen, Kräuter

**Spargelschaumsuppe · 9,40 Euro**

Kartoffel- Bärlauchtaschen

**Steirisches Backhendl · 19,90 Euro**

von der Keule ausgelöst, Kartoffelsalat, aufgeschlagene Preiselbeermarmelade

**Österreichisches Wiener Schnitzel · 27,90 Euro**

vom Kalbsrücken, im Butterschmalz gebacken, aufgeschlagene Preiselbeermarmelade, Petersilienkartoffeln oder Vogersalat, Kernöldressing

**Schnitzel nach Wiener Art gebacken · 16,90 Euro**

vom Schweinerücken, Pommes Frites

**Sous vide gegarter Schweine- Honigbraten · 19,90 Euro**

Rahmwirsing, Laugenbrezel- Knödel, Kartoffelstroh

**Zwiebelrostbraten · 28,90 Euro**

rosa gebraten, Speckbohnen, hausgemachte Krokette, Röstzwiebel

**Zanderfilet · 22,90 Euro**

hausgemachte Gnocchi, Kirschtomaten, Rucola, Walnuss, Parmesan

**Vorarlberger Kässpätzle · 16,90 Euro** (eigene Käsemischung aus dem Bregenzerwald)

Röstzwiebel, mit Blattsalat, oder Kartoffelsalat oder Apfelmus

**Salatbowl Garnele · 18,90 Euro**

ausgelöste „Blue- Label“ Garnelen, Kirschtomaten, Balsamico, Parmesan, Romanasalat, Croutons

**Sailer's Ceasarsalat · 18,90 Euro**

Backhendlstreifen, Bergkäse, Kürbiskern Croutons, Kernöl, Preiselbeeren

[www.zum-sailer.de](http://www.zum-sailer.de)

**Kartoffel- Bärlauch Roulade · 15,90 Euro**

Tomatenragout, Kräuterseitlinge, veganer Parmesan