

Mittagskarte

Gemischter Rohkostsalat · 6,50 Euro

Balsamico oder French Dressing, Salatkerne

Karamellierter Bregenzerwälder- Ziegenkäse · 14,90 Euro

Brioche, Datteln, Walnüsse, Feldsalat, Kernöl

Rinderkraftbrühe · 8,90 Euro

Grießnockerl oder Brätknödel, Gemüsestreifen, Kräuter

Kürbis Cremesuppe · 9,40 Euro

Kernöl, Kürbiskerne, Garnelen, Croutons

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 Feldsalat, Kernöldressing

Schnitzel nach Wiener Art gebacken · 16,90 Euro

vom Schweinerücken, Pommes Frites

Hirschragout · 24,90 Euro

Laugen- Serviettenknödel, fruchtiges Blaukraut, Birne

Zwiebelrostbraten · 28,90 Euro

rosa gebraten, Speckbohnen, hausgemachte Krokette, Röstzwiebel

Zanderfilet · 23,90 Euro

Apfel- Spitzkohlgemüse, Walnüsse, knusprige Kartoffelwürfel

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 Ceasarsalad · 18,90 Euro

Backhendlstreifen, Bergkäse, Kürbiskern Croutons, Kernöl, Preiselbeeren

Kürbis Curry · 15,90 Euro

gerösteter Kürbis, Kichererbsen, Basmatireis

(vegan)