

## Vorspeisen

### **Bunte Blattsalatherzen · 5,60 Euro**

Balsamico oder French Dressing, Salatnüsse

### **Gemischter Rohkostsalat · 5,90 Euro**

Balsamico oder French Dressing, Salatnüsse

### **Steirisches „Vitello Tonnato“ · 14,90 Euro**

marinierter Duroc Schweinebraten, Räucherforellencreme, Feldsalat, Käferbohnen, Kernöl

### **Beef Tatar · 15,90 Euro**

vom Allgäuer Rinderfilet, Butters toast, Ei, Avocado, Aioli, Rauchsalz

### **Vulcano Rohschinken auf der „Wäscheleine“ · 14,90 Euro**

18 Monate gereifter Rohschinken aus dem Vulkanlandgebiet der Südsteiermark, Riesenoliven, Kürbis- Apfelchutney, Parmesan

### **Karamellierter Bregenzewälder- Ziegenkäse · 12,90 Euro**

Brioche, Dattel, Feldsalat, Walnussvinaigrette

## Suppen

### **Rinderkraftbrühe · 7,90 Euro**

Kaspressknödel, Gemüsestreifen, Kräuter

### **Maroni Cremesuppe · 8,50 Euro**

Steirischer Vulcano Lardo - Bruschetta

### **Kürbis Cremesuppe · 8,50 Euro**

Garnelenspieß, Kürbiskerne, Kernöl

## Hauptspeisen

### **Steirisches Backhendl · 17,90 Euro**

von der Keule ausgelöst, Kartoffelsalat, aufgeschlagene Preiselbeermarmelade

### **Geschmorte Ochsenbacken · 21,90 Euro**

Kartoffelpüree, Karotten, Kräuterseitlinge, Kartoffelstroh

### **Österreichisches Wiener Schnitzel · 22,90 Euro**

vom Kalbsrücken, im Butterschmalz gebacken, aufgeschlagene Preiselbeermarmelade, Petersilienkartoffeln oder Vogerlsalat mit Kernöldressing

### **Schnitzel nach Wiener Art gebacken · 15,90 Euro**

vom Schweinerücken, Pommes Frites

### **Gekochter Wiener Rindertafelspitz · 19,90 Euro**

Suppengemüse, Apfelkren, Eiersauce, Kürbiskernröstinchen

### **Zwiebelrostbraten · 24,90 Euro**

von der Allgäuer Färse, rosa gebraten, Speckbohnen, hausgemachte Kroketten, Röstzwiebel

### **Hirschragout · 23,90 Euro**

fruchtiges Blaukraut, Serviettenknödel, Preiselbeeren

### **Dreierlei vom Wild · 26,90 Euro**

Hirsch/ Reh/ Wildschweinmedaillon, Speck- Rosenkohl, Nuss- Schupfnudeln, Maroni

### **VorarlBurger · 19,90 Euro**

250g Angus Beef, Vorarlberger Bergkäse, Röstzwiebel, Tomate, Gurke, Pommes Frites

## Hauptspeisen

### **Zanderfilet · 20,90 Euro**

hausgemachte Gnocchi, Kirschtomaten, Rucola, Walnuss, Parmesan

### **Forellenfilet · 22,90 Euro**

Kürbisgemüse, Pastinaken- Topinambur Gratin, Kürbiskerne, Kernöl

### **Salatbowl Garnele · 16,80 Euro**

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

### **Südtiroler Schlutzkrapfen · 16,90 Euro**

Trüffelsauce, Petersilienöl, Parmesan, Kräuterseitlinge

### **Vorarlberger Kässpätzle · 14,40 Euro**

(eigene Käsemischung aus dem Bregenzerwald)

Röstzwiebel, mit Blattsalat, oder Kartoffelsalat oder Apfelmus

### **Allgäuer Krautkrapfen · 15,90 Euro**

Nudelteig, Sauerkraut, bunter Blattsalat, Kräuterdip, Röstzwiebel

### **Kürbisgnocchi · 14,90 Euro**

Spinat, Kirschtomaten, Kürbiskerne, Äpfel  
(vegan)

Für Beilagen Änderungen berechnen wir 2 Euro.  
Für kleine Portionen werden 2 Euro abgezogen.

## Für die kleinen Gäste

(nur für Kinder)

### **Schnitzel nach Wiener Art gebacken · 8,90 Euro**

vom Schweinerücken, Pommes Frites (kleines Schnitzel)

### **Rahmspätzle · 5,90 Euro**

Gemüse

### **Bandnudeln · 5,90 Euro**

Tomatensauce, Parmesan

### **Portion Pommes Frites · 4,50 Euro**

Ketchup, Mayonnaise

### **Paar Wienerle · 7,90 Euro**

Pommes Frites

## Desserts

### **Tonkabohnen- Crème brûlée · 9,40 Euro**

Zwetschkenröster, Walnusseis, Kakaocrumble

### **Sorbetto al Limone · 6,90 Euro**

Hausgemachtes, aufgeschlagenes Sorbet aus frischen Zitronen

### **Hausgemachtes Vanilleeis · 8,40 Euro**

Bauernjoghurt, Kürbiskernkrokant, steirisches Kürbiskernöl

### **Haselnussschnitte · 9,90 Euro**

Pistazieneis, Zwergorangen Ragout, Hafercrumble

### **Himbeer- Maracuja Variation · 9,90 Euro**

Törtchen, Sorbet, Mousse

### **Affogato · 4,90 Euro**

Espresso mit Vanilleeis