

Vorspeisen

Beilagen Salat · 5,90 Euro

Bunte Salatherzen, Balsamico oder French Dressing, Salatkerne

Gemischter Rohkostsalat · 6,50 Euro

Balsamico oder French Dressing, Salatkerne

Beef Tatar · 17,90 Euro

vom Allgäuer Rinderfilet, Butters toast, Wachtelei, Zwiebel, Aioli

Vulcano Rohschinken auf der „Wäscheleine“ · 15,90 Euro

18 Monate gereifter Premium Rohschinken aus der Südsteiermark, Riesenoliven, Tomatenchutney, Kürbiskernbrie

Karamellierter Bregenzwälder- Ziegenkäse · 13,90 Euro

Brioche, Erdbeeren, Spargelspitzen, Salatherzen

Suppen

Rinderkraftbrühe · 8,30 Euro

Grießnockerl oder Brätknödel

Gemüsestreifen, Kräuter

Bärlauchschaumsuppe · 9,40 Euro

Garnelenspieß, Croutons

Spargelschaumsuppe · 9,40 Euro

Kartoffel- Bärlauchtaschen

Hauptspeisen

Steirisches Backhendl · 19,90 Euro

von der Keule ausgelöst, hausgemachter Kartoffelsalat, aufgeschlagene Preiselbeermarmelade

Österreichisches Wiener Schnitzel · 27,90 Euro

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

Bärlauch Cordon Bleu · 22,90 Euro

(gefüllt mit Burgunderschinken, Bärlauchpesto, Bergkäse)
vom österreichischen Landschwein, aufgeschlagene Preiselbeermarmelade
Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln

Gekochter Wiener Rindertafelspitz · 21,90 Euro

Rahmlauch, Apfelkren, Eiersauce, Kürbiskernröstinchen, Kren

Zwiebelrostbraten · 28,90 Euro

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

Sous vide gegarter Schweine- Honigbraten · 19,90 Euro

Rahmwirsing, Laugenbrezel- Knödel, Kartoffelstroh

VorarlBurger · 21,90 Euro

250g Angus Beef, Brioche Bun, Vorarlberger Bergkäse, Burgersauce, Aioli, Zwiebel, Tomate, Gurke, Pommes Frites

Sailer's Ceasarsalad · 18,90 Euro

Backhendlstreifen, Bergkäse, Kürbiskern Croutons, Kernöl, Preiselbeeren

Hauptspeisen

Zanderfilet · 22,90 Euro

hausgemachte Gnocchi, Kirschtomaten, Rucola, Walnuss, Parmesan

Hausgemachte Tagliatelle · 23,90 Euro

ausgelöste „Blue- Label“ Garnelen, Kirschtomaten, Spargel, Bärlauchpesto, Parmesan

Salatbowl Garnele · 18,90 Euro (Hauptgang)

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

Südtiroler Schlutzkrapfen · 18,90 Euro

Spargelspitzen, Estragon, Parmesan

Vorarlberger Kässpätzle · 16,90 Euro

(eigene Käsemischung aus dem Bregenzerwald)

Röstzwiebel, mit Blattsalat, oder Kartoffelsalat oder Apfelmus

Kartoffel- Bärlauch Roulade · 15,90 Euro

Tomatenragout, Kräuterseitlinge, veganer Parmesan
(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 · 9,90 Euro

vom Schweinerücken, Pommes Frites

Rahmspätzle · 6,90 Euro

Gemüse

Bandnudeln · 6,90 Euro

Tomatensauce, Parmesan

Portion Pommes Frites · 5,90 Euro

Ketchup, Mayonnaise

Paar Wienerle · 8,50 Euro

Pommes Frites

Desserts

Hausgemachtes Vanilleeis · 8,90 Euro

Bauernjoghurt, Kürbiskernkrokant, steirisches Kürbiskernöl

Tonkabohnen- Cheesecakeschnitte · 10,90 Euro

marinierte Erdbeeren, Sauerrahmeis, Minzpesto

Sorbetto al Limone · 7,90 Euro

Hausgemachtes, aufgeschlagenes Sorbet aus frischen Zitronen

Variation von der Schokolade · 11,90 Euro

Brownie/ Mousse/ Macaron/ Eis, Passionsfrucht

Affogato · 5,50 Euro

Espresso mit Vanilleeis

Hausgemachtes Maracujacremeeis · 8,90 Euro

marinierte Erdbeeren **(vegan)**