

## Vorspeisen

### **Beilagen Salat** · 5,90 Euro

Bunte Salatherzen mit Balsamico oder French Dressing, Salatnüsse

### **Gemischter Rohkostsalat** · 6,50 Euro

Balsamico oder French Dressing, Salatnüsse

### **Hausgeräucherter Lachs** · 15,90 Euro

Krenmousse, Rösti, Feldsalat, Kernöl

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

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

### **Karamellierter Bregenzwälder- Ziegenkäse** · 13,90 Euro

Brioche, Datteln, Walnüsse, Salatherzen

## Suppen

### **Rinderkraftbrühe** · 8,30 Euro

Grießnockerl oder Brätknödel  
Gemüsestreifen, Kräuter

### **Kürbis Cremesuppe** · 9,20 Euro

Kernöl, Kürbiskerne, Garnelen

### **Steirische Schwammerlsuppe** · 9,20 Euro

Vulcano Rohschinken, Croutons

## Hauptspeisen

### **Steirisches Backhendl** · 18,90 Euro

von der Keule ausgelöst, Kartoffelsalat, aufgeschlagene Preiselbeermarmelade

### **Hirschragout** · 23,90 Euro

Kartoffel Waffel, fruchtiges Blaukraut

### **Österreichisches Wiener Schnitzel** · 25,90 Euro

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

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

vom Schweinerücken, Pommes Frites

### **Gekochter Wiener Rindertafelspitz** · 21,90 Euro

Rahmlauch, Apfelkren, Eiersauce, Kürbiskernröstinchen, Kren

### **Zwiebelrostbraten** · 27,90 Euro

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

### **Österreichisches Butterschnitzel** · 21,90 Euro

Kalbsfleischpflanzlerl, Kartoffelpüree, Kürbis, Egerlinge

### **Dreierlei vom Wild** · 28,90 Euro

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

### **VorarlBurger** · 19,90 Euro

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

### **Sailer's Ceasarsalad** · 17,90 Euro

Backhendlstreifen, Bergkäse, Kürbiskern Croutons, Kernöl, Preiselbeeren

# Hauptspeisen

## **Zanderfilet** · 22,90 Euro

hausgemachte Gnocchi, Kirschtomaten, Rucola, Walnuss, Parmesan

## **Seehechtfilet** · 23,90 Euro

Im Kräutermantel, herbstliches Ofengemüse, steirische Polenta

## **Steirer Wok** · 16,90 Euro

hausgemachte Kernölnudeln, herbstliches Gemüse aus dem WOK  
- mit Garnelen · 20,90 Euro

## **Salatbowl Garnele** · 17,80 Euro (Hauptgang)

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

## **Steinpilz- Kaspressknödel** · 17,90 Euro

Rahm- Wirsing, glacierte Äpfel

## **Vorarlberger Kässpätzle** · 15,90 Euro

(eigene Käsemischung aus dem Bregenzerwald)

Röstzwiebel, mit Blattsalat, oder Kartoffelsalat oder Apfelmus

## **Kürbisrisotto** · 13,90 Euro

Brokkoli, Kräuterseitlinge, veganer Parmesan, Kernöl  
**(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** · 5,50 Euro

Ketchup, Mayonnaise

### **Paar Wienerle** · 8,50 Euro

Pommes Frites

## Desserts

### **Hausgemachtes Vanilleeis** · 8,90 Euro

Bauernjoghurt, Kürbiskernkrokant, steirisches Kürbiskernöl

### **Tonkabohnen- Crème brûlée** · 9,90 Euro

Zwetschgen, Walnusseis, Kakaoerde

### **Sorbetto al Limone** · 7,90 Euro

Hausgemachtes, aufgeschlagenes Sorbet aus frischen Zitronen

### **Variation von der Schokolade** · 11,90 Euro

Brownie/ Mousse/ Macron/ Eis, Passionsfrucht

### **Affogato** · 5,50 Euro

Espresso mit Vanilleeis

### **Espresso- Orange** · 4,90 Euro

Espresso, Orange, Eiswürfel, geflämmter Rosmarin