

# Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus Vorarlberg und den umliegenden kulinarischen Regionen wurden wir von der AMA Marketing GesmbH. mit dem AMA-Gastrosiegel „Vorarlberg“ ausgezeichnet und zertifiziert. Mit dieser Auszeichnung unterstützen wir durch den regionalen Bezug der Grundprodukte und Dienstleistungen für die Vorarlberger Wertschöpfung und somit zur Sicherung von direkten und nachgelagerten regionalen Arbeitsplätzen.

Folgende Produkte werden je nach saisonaler Verfügbarkeit bezogen:

Kalbfleisch	Aus österreichischer Produktion über: Metzgerei Walser-Meiningen, Metro
Rindfleisch	Aus österreichischer Produktion über: Metzgerei Walser, Kanerta, Metro
Truthahn	Armin Fritsch, Übersaxen
Bauernlamm	Markus Fischer, Egg - Bregenzerwald
Heimische Fische	Nino's Ländlefish, Frastanz, Dornbirn
Wild (saisonal)	Metzg. Walser, Krösswang, Rätikon Frischhandel
Milch und Milchprodukte mit AMA-Gütesiegel	Aus Vorarlberg von Vorarlberg Milch, Feldkirch Butter, Sahne, Topfen, Joghurt, Montforter, ...)
Käse (Heumilchkäse)	Sennerei Schnifis, Schnifis (Bergkäse 10 & 18 Mo.)
Ziegenkäse	Aus dem Bregenzerwald vom Metzler, Egg
Frisch-Eier, Eierlikör	Carmen Welte, Rankweil, Viktorsberg
Gemüse und Obst nach saisonalen Verfügbarkeit	Aus Österreich und der Bodenseeregion über: Regionalmarkt VWB, Metro, Tanriöver-Rankweil
Kartoffeln	Regionalmarkt VWB, Sulz (Bauern aus der Region Vorderland, Walgau & Bludenz)
Steirischer Kren	Aus der GenussRegion steirischer Kren g.g.A. von Feldbacher, Feldbach
Steirischer Kürbiskernöl g.g. A	Aus der GenussRegion steir. Kürbiskernöl g.g.A. Fam. Lugitsch, Feldbach
Fruchtsäfte	Peterhof-Fraxern, Rauch Fruchtsäfte, Rankweil Richard Dietrich, Lauterach
Edelbrände	Gebrüder Kopf Sulz; Max Summer-Rankweil; Klaus Rauch-Rankweil
Bier	Brauerei Frastanz (Frastanzer Gold, Bio Kellerbier, Freibier)-Frastanz
Limonaden	VOÜS Vorarlberger Limowerk, Dornbirn, Frastanz
Kaffee und Espresso	Rösterei Kaffeebohne-Elmar Bitschnau, Dornbirn

## Salate

**Bunt Gemischter Salatteller**  
marinierte Salate und Blattsalate  
€ 6,50

**Gemischter Beilagensalat**  
€ 5,50

**Bauernsalat**  
Blattsalate, Kartoffeln, Käferbohnen  
Kürbiskernöldressing  
(aus der GenussRegion steirisches Kürbiskernöl g.g.A.)  
Speckkrusteln, Brotcroutons  
€ 9,50



## Vorspeisen

**Vorspeisen-Variation**  
Drei verschiedene Vorspeisenschmankerln  
Lassen Sie sich überraschen  
€ 14,50

**Ziegenfrischkäse im Speckmantel gebraten**  
(von der Familie Metzler aus dem Bregenzerwald)  
fruchtig, pikantes Chutney  
kleiner Blattsalatstrauß  
€ 12,00

**Garnelen in der Kartoffelkruste gebacken**  
Knoblauchdip  
kleiner Salatstrauß  
€ 13,00

## Suppen

**Schäfle's Bergkäserahmsuppe**  
(vom Schnifner Heumilchkäse) Speckkrusteln  
€ 6,50

Kräftige Rindssuppe mit **Kräuterflädle**  
oder mit **Leberspätzle**  
€ 5,50

**„zemma wirta“ Suppe**  
Küriscremesuppe  
mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen  
€ 6,50



## Wild-Menü

### **Carpaccio vom rosa gebratenen Wildschweinrücken**

Preiselbeer-Walnussdressing

gepickelter Kürbis

mariniertes Rotkraut

€ 12,50

\*\*\*\*\*

### **Klare Wildkraftsuppe**

Steinpilznudeltaschen

Wurzelgemüse

€ 7,00

\*\*\*\*\*

### **Hirschkeulensteak**

Preiselbeerjus

Apfel-Rotkraut

Butterspätzle

€ 28,00    kleine Portion € 25,50

\*\*\*\*\*

### **Maroni-Terrine**

Rotweinbirne

Fruchtsorbet

€ 9,00

**Menüpreis: € 52,50**

(Den Hauptgang servieren wir mit der kleineren Menüportion)

# Wild-Hauptspeisen

## **Geschmortes Wildragout**

Rotweinsauce, Preiselbeeren  
Apfel-Rotkraut, gebratenen Serviettenknödel  
€ 26,00    kleine Portion € 23,50

## **Hirschkeulensteak**

Preiselbeerjus  
Apfel-Rotkraut  
Butterspätzle  
€ 28,00    kleine Portion € 25,50

## **Zartes Rehnüsschen**

Wildjus, gebratene Kartoffelnockerl  
Apfel-Rotkraut, Herbstgemüse  
€ 32,50    kleine Portion € 29,50

## **Rosa gebratenes Hirschrückensteak**

Kürbiskernkruste  
Rahmpolenta  
Apfel-Rotkraut, Rahmwirsing  
€ 33,00    kleine Portion € 30,00

## **Saltimbocca**

### **vom Wildschweinrücken**

(Schinkenspeck, Salbei)

Wildjus, Nüdile, Marktgemüse  
€ 26,50    kleine Portion € 24,00

\*\*\*\*\*

## **Sellerie-Steak vom Grill**

Preiselbeer-Apfelkren  
Rahmwirsing, Mandelbällchen  
€ 19,00    kleine Portion € 16,50

## **Cremiges Randig-Risotto**

mit altem Schnifner Bergkäse,  
Nuss-Pesto, geröstete Walnüsse  
€ 19,00    kleine Portion € 16,50

# Hauptspeisen

## **Medaillons vom Schweinsfilet**

Bergkäse-Brotkruste  
(vom Schnifner Heumilchkäse)  
Kartoffelkroketten, Marktgemüse  
€ 23,50    kleine Portion € 21,00

## **Rinder-Saftgulasch**

pikant gewürzt  
Butterspätzle  
€ 19,50    kleine Portion € 17,00

## **Wiener Schnitzel vom Schweinerücken**

Preiselbeeren  
Pommes frites **oder** Petersilienkartoffeln  
€ 18,50    kleine Portion € 16,00  
**oder**  
gemischter Salatteller  
€ 19,50    kleine Portion € 17,00

## **Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb**

Preiselbeeren  
Pommes frites **oder** Petersilienkartoffeln  
€ 24,50    kleine Portion € 22,00  
**oder**  
gemischtem Salatteller  
€ 25,50    kleine Portion € 23,00

### Lieber Gast! Wichtige Info zu Allergenen:

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzl. Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.