

Zum Aperero

Bernstein-Spritz (alkoholfrei) € 5,90

Rubin-Spritz (alkoholfrei) € 5,90

Das schwarze Schaf, Zerious (Verjus alkoholfrei) Eichberger 0,1l. € 4,50

Rosé de Rouges Brut Sektkellerei Szigeti 0,1l. € 5,50

Finesparkling Brut blanc Österr. Premiumsekt 0,1l. € 5,90



Vorarlberg XINIS

VORARLBERG XINIS sind mehr als nur köstliche Happa.

Die Grundlagen für diese Kreationen sind die traditionellen, regionalen Rohstoffe und Zubereitungsmethoden der „Vorarlberger Küche“.

Gebackener Riebel-Bärlauchknödel

Paprikamayonnaise, eingelegter weißer Spargel

€ 6,50

Kalbsbutterschnitzel

Kartoffelbuchtel

Senfcreme

Gepickelte Rote Zwiebel

€ 7,00

Sura Kees-Mousse

im Knuspermantel

Tomatensalsa

€ 6,00



Gerne als Singelvariante, als Duett oder als Trilogie.

Vorspeisen & Salate

Spargel-Pannacotta, Kohlrabi-Carpaccio € 12,00
Gepickelte Marillen, Dietrichs Hollunderessig, Kohlrabiblatt-Pesto

Ziegenfrischkäse im Speckmantel gebraten € 13,00
(Familie Metzler, Egg-Bregenzerwald)
fruchtig, pikantes Chutney, Blattsalatgarnitur

Garnelen in der Kartoffelkruste gebacken € 14,00
Knoblauchdip, kleiner Salatstrauß

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

Bunter Blattsalatcocktail € 7,00
Frenchdressing, Brotcroutons

Kleiner Gemischter Salat € 6,50
marinierte Salate und Blattsalate

Steirisches Kürbiskernöl zu Ihrem Salat € 1,30

Suppen

Cremesuppe vom weißen Marchfeldspargel € 7,50
Spargeleinlage, Kräuteröl

Schäfle's Bergkäserahmsuppe € 7,00
(vom Schnifner Heumilchkäse) Speckkrusteln

Kräftige Rindssuppe € 6,50
mit **Kräuterflädle**

Kräftige Rindssuppe € 6,50
mit **Leberspätzle**

Vegetarische Hauptspeisen

Sellerie-Steak vom Grill € 20,00 / kl. € 17,50
Liebstöckelkruste, Pilzrahmsauce
Feine Nüdile

Frische Spargelstangen € 24,50 / kl. € 22,00
mit Montforterkäse überschmolzen
Schnittlauch-Sauerrahmdip, Vorderlandkartoffeln

Hauptspeisen

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten € 28,50 / kl. € 26,00
(Nino's Ländlefisch aus Frastanz)
Feine Nüdile, Spargelragout in Kräutersauce

Rinderrückensteak (von der österr. Kalbin) € 35,00 / kl. € 32,50
Black-BBQ-Gewürz, Portweinjus
weißer und grüner Spargel
Vorderlandkartoffeln

Steak vom Übersaxner Truthahn € 23,50 / kl. € 21,00
Rohschinken, Camembert
Naturjus, Butterspätzle, Marktgemüse

Medaillons vom Schweinsfilet € 25,00 / kl. € 22,50
Bergkäse-Brotkruste (vom Schnifner Heumilchkäse)
Natursauce, Kartoffelkroketten, Marktgemüse

Schweinsrückensteak vom Grill € 22,50 / kl. € 20,00
Kräuterbutter, Pommes frites
Marktgemüse

Rinder-Saftgulasch € 23,50 / kl. € 21,00
pikant gewürzt
Butterspätzle

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken € 20,50 / kl. € 18,00
Preiselbeeren, Pommes frites **oder** Petersilienkartoffeln
oder gemischter Salatteller € 21,50 / kl. € 19,00

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb € 27,00 / kl. € 24,50
Preiselbeeren, Pommes frites **oder** Petersilienkartoffeln
oder gemischter Salatteller € 28,00 / kl. € 25,50