

Zum Aperero

Bernstein-Spritz (alkoholfrei) € 5,70

Rubin-Spritz (alkoholfrei) € 5,70

Verjus-Vital (alkoholfrei) Weingut Hannes Reeh € 5,20

Rosé de Rouges Brut Sektkellerei Szigeti € 5,50

Finesparkling Brut blanc Österr. Premiumsekt € 5,70



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

Paprikamayonaise, eingelegter weißer Spargel

€ 6,00

Kalbsbutterschnitzel

Kartoffelbuchtel

Senfcreme

Gepickelte Rote Zwiebel

€ 6,50

Sura Kees-Mousse

im Knuspermantel

Tomatensalsa

€ 5,50

Gerne als Singelvariante, als Duett oder als Trilogie.

Vorspeisen & Salate

Grüner Spargel und gegrillte Zucchini € 13,00
Ruccola, Tomatenvinaigrette

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, geröstete Kürbiskerne
(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 € 1,20

Suppen

Cremesuppe vom weißen Marchfeldspargel € 7,50
Spargeleinlage, Kräuteröl

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

Kräftige Rindssuppe € 6,00
mit **Kräuterflädle**

Kräftige Rindssuppe € 6,00
mit **Leberspätzle**

Vegetarische Hauptspeisen

Sellerie-Steak vom Grill € 20,00 / kl. € 17,50
Tomaten-Basilikumkruste,
saftiger Gemüsereis, knuspriger Bergkäse-Chip

Frische, weiße Spargelstangen € 24,50 / kl. € 22,00
hausgemachte Sauce Hollandaise,
Vorderland-Kartoffeln

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
weißer Spargel, hausgemachte Sauce Hollandaise,
Vorderland-Kartoffeln

Steak vom Übersaxner Truthahn € 23,50 / kl. € 21,00
Bärlauch-Weißbrotkruste
Naturjus, Butterspätzle, Marktgemüse

Medaillons vom Schweinsfilet € 24,00 / kl. € 21,50
Bergkäse-Brotkruste (vom Schnifner Heumilchkäse)
Naturaucce, Kartoffelkroketten, Marktgemüse

Schweinsrückensteak vom Grill € 22,00 / kl. € 19,50
Kräuterbutter, Pommes frites
Marktgemüse

Rinder-Saftgulasch € 22,50 / kl. € 20,00
pikant gewürzt
Butterspätzle

Wiener Schnitzel vom Schweinerücken € 20,00 / kl. € 17,50
Preiselbeeren, Pommes frites **oder** Petersilienkartoffeln
oder gemischter Salatteller € 21,00 / kl. € 18,50

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