

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

Bärlauch-Tartelette mit Fetakäse € 12,00
Blattsalate, Tomaten-Mandeldip

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, Brotroutons

Kleiner Gemischter Salat € 6,50
marinierte Salate und Blattsalate

Steirisches Kürbiskernöl zu Ihrem Salat € 1,20

Suppen

Bärlauchcremesuppe € 7,00
Tomatenpesto

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, mediterranes Gemüse, Kartoffelnockerl

Bärlauch-Risotto € 20,00 / kl. € 17,50

verfeinert mit altem Schnifner Bergkäse, Kirschtomaten

Hauptspeisen

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten € 28,50 / kl. € 26,00

(Nino's Ländlefisch aus Frastanz)

Bärlauchnüdile, Marktgemüse

Rosa gebratenes Lammnüsschen € 30,50 / kl. € 28,00

(Bregenzerwälder Bauernlamm, Markus Fischer – Egg)

Lammjus, gebratene Rosmarin-Kartoffelnockerl, Gemüse

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)

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 gemischtem Salatteller € 28,00 / kl. € 25,50