

Zum Apero

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

LE TRIBUTE „Olive Lemonade“ 0,2. € 5,00



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“.

Kalbsbutterschnitzel

Kartoffelbuchtel

Senfcreme

Gepickelte Rote Zwiebel

€ 7,00

Hausgebeiztes Lachsforellenfilet

(Fisch von Nino's Ländlefish)

Fenchel-Apfelsalat

Pikante Apfel-Ingwermarmelade

€ 8,00

Sura Kees-Mousse

im Knuspermantel

Tomatensalsa

€ 6,00

Gerne als Singelvariante, als Duett oder als Trilogie.

Vorspeisen & Salate

Ziegenfrischkäse im Speckmantel gebraten € 13,00

(Familie Metzler, Egg-Bregenzerwald)

fruchtig, pikantes Chutney, Blattsalatgarnitur

Garnelen in der Kartoffelkruste gebacken € 14,00

Knoblauchdip, kleiner Salatstrauß

Zucchini-Carpaccio € 11,50

Gebratene Zucchini-scheiben, Mozzarella, halbdgetrocknete Kirschtomaten

Dietrich,s Birnen-Balsamessig, Olivenöl, knusprige Kichererbsen

Bunter Blattsalatcocktail € 7,00

Frenchdressing, Brotcroutons

Kleiner Gemischter Salat € 6,50

marinierte Salate und Blattsalate

Steirisches Kürbiskernöl zu Ihrem Salat € 1,30

Suppen

Wassermelonen-Tomaten-Gazpacho € 7,00

knusprige Brotcroutons; erfrischende, geeiste, pikante Suppe

Eierschwämmle-Rahmsuppe € 7,50

Basilikumöl

Kräftige Rindssuppe € 6,50

mit **Kräuterflädle**

Kräftige Rindssuppe € 6,50

mit **Leberspätzle**

Vegetarische Hauptspeisen

Sellerie-Steak vom Grill € 20,00 / kl. € 17,50

Kräuter-Haselnusskruste, Rahmkohlrabi

Vorderlandkartoffeln

Frische Eierschwämme € 23,50 / kl. € 21,00

mit Junglauchstreifen in Kräuterrahmsauce

dazu gebratene Serviettenknödelscheiben

Hauptspeisen

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten € 29,50 / kl. € 27,00

(Nino's Ländlefisch aus Frastanz)

Weißwein-Schnittlauchsaucе, gedünsteter Reis, Marktgemüse

Steak vom Übersaxner Truthahn € 23,50 / kl. € 21,00

mit Schinkenspeck und Camembert überbacken

Natursauce, Nüdile, Marktgemüse

Rinderrückensteak (von der österr. Kalbin) € 32,50 / kl. € 30,00

würzige Pfefferrahmsauce

Mandelbällchen, 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