

VORSPEISEN & SALATE / STARTERS & SALADES

Ceviche vom Saibling mit knackigem Salat und Croutons € 20,40
Ceviche of char with salad, croutons

Alpen Caprese mit Basilikumpesto und Rucola € 18,90
Tomato-Mozzarella, pesto, rocket

Ziegenfrischkäse im Speckmantel, Salatbouquet, Birnen Chutney € 18,40
Goat's cream cheese wrapped in bacon, salad bouquet, pear chutney

Bunter Marktsalat mit Putenbruststreifen € 19,80
Mixed salad with strips of turkey breast

Kleiner gemischter Salat € 9,90
Small mixed salad

Großer gemischter Salat € 13,90
Large mixed salad

SUPPEN / SOUPS

Kräftige Rinder Consommé
mit Kräuterfrittaten oder Kaspressknödel oder Leberknödel € 7,90
Beef consommé with sliced pancake or cheese dumplings or liver dumplings

Kürbiscremesüppchen mit Schlagobers und gerösteten Kürbiskernen € 8,80
Cream of pumpkin soup with whipped cream and roasted pumpkin seeds

Karotten-Ingwer-Suppe mit Schlagobers € 8,80
Cream of carrot and ginger soup with whipped cream

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

Zwiebelrostbraten „Wiener Art“ mit Röstkartoffel und Speckbohnen € 30,80
Sirloin steak with fried onions, roast potatoes and bacon beans

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren € 31,80
Escalope of veal with parsley potatoes and cranberries

Bouef Stroganoff mit Gemüsebouquet und Kräuterspätzle € 29,80
Beef stroganoff with a bouquet of vegetables and herb spaetzle

Wok mit Putenbrust und Jasminreis, hausgemachte Woksauce € 21,80
Wok with turkey breast and jasmine rice, homemade wok sauce

Saltimbocca mit Rosmarinkartoffel, wilder Brokkoli und Noilly Prat Jus € 28,90
Saltimbocca with rosemary potato, wild broccoli and Noilly Prat jus

Cordon Bleu vom Schwein mit Petersilienkartoffel € 25,30
Cordon Bleu of pork with parsley potatoes

STEAK / FILET

Arlberger Beiried (Rohgewicht 200g) mit Gemüse und Risoleekartoffeln € 34,80
Arlberg sirloin (raw weight 200g) with vegetables and rissole potatoes

Ladysteak (Rohgewicht 140g) mit knackigem Gemüse und Risoleekartoffeln € 28,90
Lady steak (raw weight 140g) with crisp vegetables and rissole potatoes

Hinweis zur EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011: Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage gerne bei unseren geschulten Mitarbeitern“. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



FISCH / FISH

Vorarlberger Lachsforelle mit Basilikumgnocchi und sautiertem Marktgemüse € 29,40
Salmon trout with vegetable gnocchi and sautéed market vegetables

Black Tiger Garnelen, Basilikumtagliatelle, Tomaten, Rucola, Parmesan € 31,50
Black Tiger Prawns with basil tagliatelle, tomatoes, rocket and parmesan

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Vorarlberger Käsespätzle, Röstzwiebel, grüner Salat € 19,90
Vorarlberg cheese spaetzle with fried onions and green salad

Gnocchi mit Basilikumpesto, Rucola, Parmesan und Gemüse € 17,90
Gnocchi with basil pesto, rocket, parmesan and vegetables

Gebratene Semmelknödel mit Eierschwammerl Ragout und Blattsalaten € 19,90
Fried bread dumplings with chanterelle ragout and leaf salad

KINDERKARTE / CHILDREN'S MENU

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites € 11,90
Escalope of pork with french fries

Chicken Nuggets mit Pommes Frites € 12,90
Chicken nuggets with french fries

Spaghetti mit Tomatensauce oder mit "Bolognese" € 11,90
Spaghetti with tomato sauce or with "Bolognese"

Butterspätzle mit brauner Sauce und Gemüse € 9,90
Butter spaetzle with brown sauce and vegetables

Krackenwürstl mit Pommes Frites € 9,80
Fried sausages with french fries

Portion Pommes Frites € 7,90
Portion of french fries

2 Stück Palatschinken mit Nutella € 8,80
2 pancakes with Nutella

Note on the EU Food Information Regulation 1169/2011: Information on ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances is available on request from our trained staff". Despite the careful preparation of our dishes, they may contain traces of other substances used in the production process in the kitchen.

ZUM ABSCHLUSS / AT THE END

Karamellisierter Kaiserschmarren mit Zwetschenröster € 18,90

Caramelised shredded pancake with roasted plums

Birne Helene mit Vanilleeis, Schoko-Crumble und Schokosauce € 10,80

Pear Helene with vanilla ice cream, chocolate crumble and chocolate sauce

Toblerone-Spekulatius Mousse mit Beerenragout € 12,90

Toblerone speculoos mousse with berry ragout

Eispalatschinken mit Schokosauce, Mandelsplitter und Sahne € 12,40

Pancakes filled with vanilla ice cream, chocolate sauce, almond slivers, cream

Glas Beerenauslese € 7,50

Glass of sweet white wine

EIS / ICE CREAM

Kugel Eis (diverse Sorten) pro Kugel € 2,20

Scoop of ice cream (various flavours) per scoop

Sahne / Cream € 1,00

Coupe Dänemark / *Coupe Denmark* € 10,80

Heiße Liebe / *Hot love* € 10,80

Eiskaffee gerührt / *Iced coffee stirred* € 10,80

Joghurtbecher / *Yogurt Cup* € 10,80

Smarties-Bombe / *Smarties-bomb* € 6,60