

Vorspeisen

Happen: Beef Tartar mit Butter und Toast	6,80
Blunzen-Radl mit Rahmradi und Kren	4,40
Kipfler mit Bauernbutter, Grammeln und Fleur de sel	3,40
Wiener Schnecken in Burgundersauce mit Butternudeln	12,80
Beinflleichsulz mit Rahmkäferbohnen, Kren und Kernöl	8,80
Toskanisches Hahnenkammragout mit Bohnen und Polenta	8,80
Hühnerleberparfait mit Uhudlergelee und Brioche	10,40
Marchfelder Miniartischocken mit Zitronenmayonnaise	10,40
Rindsuppe mit zweierlei Einlagen	4,80
Erdäpfel – Ingwercremesuppe	4,80

Hauptspeisen

Eierschwammerlrahmsauce mit Serviettenknödel	12,80
Gebackene Champignons oder Karfiol mit Petersilerdäpfel und Sauce Tartar	11,80
Gebackenes Schweinsschnitzel mit Erdäpfel-Gurkensalat	12,80
Selchfleischknödel mit Sauerkraut	14,80
Coq au vin mit Champignons und Gnocchi	14,80
Blattspinatrisotto mit Cashewnüssen und gegrillten Kalamari	16,80

Vom Kalb

Cevapcici mit Pommes, Kukuruz und Ajvar	10,80
Rahmrieslingbeuschel mit Serviettenknödel	15,80
Geröstete Leber in Zwiebelsaftl mit Erdäpfelpüree	18,40
Wurzelzunge mit Kren und Kernöl	14,80
Butterschnitzel mit Fisolengemüse und Püree	18,40

Nachspeisen

Apfel – Butterkuchen mit Schlagrahm	5,80
Weingartenpfirsichtiramisu	5,80
Zwetschkenknödel mit Zimtbrösel und Röster	7,80
Zartbitter Schokomousse mit Holler	6,80
Vorarlberger Bergkäse von Udo Jäger	7,80

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren MitarbeiterInnen.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer. Druckfehler und Änderungen vorbehalten.