

Vorspeisen

Happen: Beef Tartar mit Butter und Toast	6,80
Saure Wurst aus Kalbspariser mit Zwiebel und Kernöl	4,40
Blunzen-Radl mit Roten Rüben und Kren	4,40
Eingegossener Büffelmozzarella mit Basilikumpesto	7,80
Warm marinierte Lammzünge mit Fenchelsalat	11,80
Kalbshirn geröstet mit Ei, oder gebacken mit Petersilerdäpfel	9,80
Blattsalate mit gerösteten Eierschwammerln und Speck	9,80
Hühnerleberparfait mit Uhudlergelee und Brioche	8,80
Gegrillte Kalamari mit Babyspinatsalat und eingelegtem Knoblauch	10,80
Rindsuppe mit zweierlei Einlagen	4,80
Kalte Fenchel-Kefirsuppe	3,80

Hauptspeisen

Gebackene Champignons mit Petersilerdäpfel und Sauce Tartar	11,80
Geschmorter Gewürzfenchel, gebratene Polenta und Schafkäse	12,80
Gebackenes Schweinsschnitzel oder Fledermaus mit Erdäpfel-Gurkensalat	12,80
Mediterranes Wurzelfleisch, weiße Polenta und Pinienkerne	12,80
Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel	15,80
Geröstete Kalbsleber in Zwiebelsaftl mit Erdäpfelpüree	18,40
Feldhasenragout mit Speckfisoln und Kroketten	15,80
Lammbutterschnitzel mit Ratatouille und Selleriepüree	17,80

Nachspeisen

Ein Zwetschkenknödel in Butterbrösel	5,80
Ribiselkuchen mit Haube	4,80
Minze – Limettenflammerie	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.