



Vorspeisen

Marinierte Rinderschulter mit Rotkrautsalat, Pinien und Schwarzbrot Croûtons	8.50
Bunter gemischter Salat mit Croûtons und Frenchdressing	4.90
Kräuter-Ziegenkäsemousse im Kartoffel - Baumkuchenmantel mit Pesto und Tomatensalat	8.50
Beuscherl vom Milchlamm mit Knödel	9.00
Wildterriner mit Preiselbeerkompott und Essigzwetschken	9.50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Brätspätzle und Gemüse	3.90
Tomatencremesuppe mit gebratenen Garnelen und Knoblauchbrot	5.90
Bregenzerwälder Käserahmsuppe mit Croûtons	4.80
Schwarzwurzelsuppe mit Ricotta Teigtaschen	4.90

Wildgerichte

Steinbockragout mit gebratenen Pilzen, Schwarze Nüsse Wirsingspätzle und Rotkraut	16.80
Hirschbraten mit gebratenen Kartoffelplätzchen Rosenkohl, Rotkraut und Rotweinbirne	17.20
Wildragout (Hirsch, Reh, Gams) mit Rotkraut Speckknödel und Preiselbeeren	16.80

Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten mit knusprigen Kartoffelrösti Speckbohnen und gebackenem Blumenkohl	18.20
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln	12.60
Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit buntem Salatteller	18.00
Cordon Bleu vom Kalb mit Mozzarella, Rucola und Petersilienkartoffeln	20.50
Spanferkelrücken mit Spinat-Gnocchi, Erbsen und Curry-Kraut	18.80
Geschmortes Kalbsbackerl mit cremigem Gemüse und Nussnockerl	17.90





Fischgerichte

Forellenfilet „Müllerin“ mit Pinienspinat und Sesamkartoffeln	17.50
Heilbutt Filet im Frühlingsrollenteig gebacken mit bunten Nudeln und Gemüse	17.90
Gebratener Lachs mit Olivenkruste sautiertem Baby Pak-Choi und gebackenem Reis	16.50

Vegetarisches

Gefüllte gebratene Kartoffelspinattaschen mit cremiger Waldpilzsauce	12.00
Bregenzerwälder Käsespätzle mit Kartoffelsalat und Röstzwiebeln	11.50
Hausgemachte Gnocchi all'arrabbiata mit buntem Blattsalat	12.00