



Vorspeisen

Gebackene heimische Kalbsbrust mit Tomaten, Kartoffelsalat und confiertem Eigelb	11.00
Mousse vom heimischen Ziegenkäse mit Basilikumpesto, Kartoffelbaumkuchen und Oliventapenade	10,50
Vitello Tonnato	11,00
Räucherlachs-Meerrettich Schnitte mit eingelegtem China Kohl und Sesam	10.50
Bunter gemischter Salat mit Frenchdressing	5.80

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüse	4.10
Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und Gemüse	4.10
Schwarzwurzelsuppe mit Chips	5.20
Bregenzerwälder Käserahmsuppe mit Croûtons	5.50



Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und hausgemachten Kartoffelrösti	21.50
Wienerschnitzel vom Milchkalb mit gemischtem Salat	19.50
Wienerschnitzel vom Schwein mit Petersilien Kartoffeln	13.50
Geschmortes Backerl vom Rind mit cremigem Kürbisgemüse, Spinatgnocchi und geröstetem Milchpulver	20.50
Rosa Entenbrust mit fermentierten Schalotten, Corona Bohnen, Polenta und Feigen	21.00
Cordon Bleu vom der Bregenzerwälder Hühnerbrust mit Petersilienkartoffeln	19.50



Wildgerichte

Heimisches Hirschragout mit Pilzen, Rotkraut und hausgemachten Spätzle	18.50
Rosa gebratenes Hirschrückensteak mit Pfefferkruste, Portweinbirnen, Rotkraut, Selleriepüree und Grießnockerl	29.50

Fisch & Vegetarisches

Gebratenes Filet vom Bodenseefelchen mit Paprika-Fettuccine, eingelegtem Meerrettich und jungem Mangold	22.00
Gratiniertes Lachssteak mit Tomaten-Blattspinat Gemüse und Maisvariationen	20.50
Kürbisgnocchi mit Macadamianüssen, marinierten Blattsalaten und Wasabi Dressing	13.00
Bregenzerwälder Käsespätzle mit hausgemachtem Kartoffelsalat	12.50