

Liebe Gäste,

wir geben uns sehr viel Mühe, aus Lebensmitteln eine Besonderheit zu machen und servieren Ihnen in klassischem Ambiente modern angerichtete Speisen.
In unserem Restaurant erwartet Sie eine abwechslungsreiche saisonale Küche, die sich auf ausgewählte Produkte aus unserer Region bezieht.

Da wir unsere Speisen frisch zubereiten, kann es zu kleinen Verzögerungen kommen.
Wir bitten um Verständnis und wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt in unserem Restaurant.

Zum Aperitif empfehlen wir

Glas Rieslingsekt	€	4,40
Glas Rieslingsekt mit hausgemachtem Likör	€	4,80
Vermouth Di Torino Bianco Tonic	€	7,00
Miin Gin, Abfindungsbrenner Erich Sparr mit Thomas Henry Tonic Water 0,2l	€	10,00

Unsere Weinempfehlungen

Sankt M Lemberger Weißherbst	1/8 l	€	4,70
Württemberg QbA trocken	0,75 l	€	27,00
Weingärtner Cleeborn & Güglingen			
Sauvignon Blanc	1/8 l	€	6,30
Südsteiermark DAC trocken	0,75 l	€	36,00
Weingut Erwin Sabathi			
Weissburgunder	1/8 l	€	5,80
Vulkanland Steiermark DAC trocken	0,75 l	€	33,00
Weinbau Frühwirth, St. Anna am Aigen			
Hillside <small>SY,ME,ZW</small>	1/8 l	€	6,30
Burgenland QW trocken	0,75 l	€	36,00
Weingut Leo Hillinger			

Suppen

Klare Brühe mit hausgemachten Kaspressknödeln	€ 5,50
Blumenkohlcremesuppe mit hausgemachten Lauchnocken	€ 6,50

Vorspeisen

Kräuter-Joghurt-Creme an fruchtigem Erdbeer-Spargel-Salat	€ 9,50
Gegrillte Scheiben von der Melanzani mit Büffelmozzarella und Tomaten-Relish	€ 11,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Bergkäse	€ 13,50
Roulade vom Kräuterflädle gefüllt mit Sellerie, Apfel, Frischkäse und geräucherter Entenbrust	€ 12,50
Gemischter Salat	€ 5,00

Sie haben nicht so viel Hunger?
Wir machen von fast allen Gerichten eine kleinere Portion.
Wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, sprechen Sie
uns bitte an.

Hauptgerichte

Surf & Turf	€ 34,50
rosa gebratenes Rinderfilet mit Garnelen an Grillgemüse und hausgemachten Bandnudeln	
Gelbes Curry vom Vorarlberger Huhn	€ 22,50
mit Spargel, Karotten und Jasminreis	
Tafelspitz vom Ländlekalb	€ 24,50
mit Krensoße, Gemüsestreifen und Bouillonkartoffeln	
Kotelette vom Landschwein	€ 24,50
mit gebratenen Kräutersaitlingen und Blattsalat	
Rosa gebratene Entenbrust	€ 26,00
an buntem Spargelgemüse mit gebratenen kleinen Kartoffeln	
Wiener Schnitzel vom Kalb	€ 24,50
mit Petersil-Kartoffeln und Preiselbeeren	
Kaninchenrücken gebraten	€ 25,00
mit Estragonsoße, Karottengemüse und Butternocken	
Hausgemachte Schwäbische Maultaschen	€ 18,50
geschmelzt, dazu ein gemischter Salat	

Sie haben nicht so viel Hunger?

Wir machen von fast allen Gerichten eine kleinere Portion.

Wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, sprechen Sie
uns bitte an.

Fisch

Riesengarnelen und Chorizo

gebraten in Olivenöl
mit Gemüsestreifen und Knoblauch

5 Stück € 14,00

10 Stück € 27,00

Gröstl vom Ramschwag-Saibling

mit Kartoffeln und mediterranem Gemüse

€ 27,50

Vegetarisch

Hausgemachte Bandnudeln

in Rahm
mit gehobeltem Sommertrüffel

€ 18,50

Hausgemachte Butternocken

in Salbei-Butter geschwenkt
mit Apfelspalten und gehobeltem Bergkäse
dazu kleiner Blattsalat

€ 18,50

Vegan

Gelbes Spargel-Karotten-Curry

mit Jasminreis
und kleiner Blattsalat

€ 17,50

Sie haben nicht so viel Hunger?

Wir machen von fast allen Gerichten eine kleinere Portion.

Wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, sprechen Sie
uns bitte an.