

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
Vermouth Di Torino Bianco Tonic	€	7,00
Gin Fizz	€	7,50
Negroni	€	7,50

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

Terrine vom Montafoner-Sura Kees mit Rucola und Walnüssen	€ 9,50
Gegrillte Scheiben von der Melanzani mit Büffelmozzarella und Tomaten-Relish	€ 11,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Bergkäse	€ 13,50
5 Stück Riesengarnelen mit Tomaten, Knoblauch und Rucola in Olivenöl geschwenkt	€ 14,50
Gemischter Salat	€ 5,50

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.

Hauptgerichte

Sommerliche Salatschüssel bunt gemischt mit Balsamico-Dressing	€ 8,50
Wahlweise dazu	
Rinderfiletstreifen	€ 14,50
Hähnchenstreifen	€ 8,50
5 Stück Garnelen	€ 10,50
gebratene Pfifferlinge	€ 6,50
Zweierlei vom Rind geschmortes Bäckle und rosa gebratenes Filet an getrüffeltem Kohlrabi dazu gebratene Polenta	€ 34,50
Gefüllte Brust vom Vorarlberger Huhn mit Basilikum, an Tomaten-Risotto	€ 23,50
Tafelspitz vom Ländlekalb mit Krensoße, Gemüsestreifen und Bouillonkartoffeln	€ 24,50
Kotelette vom Landschwein mit Pfifferling-Rahmsoße und hausgemachten Bandnudeln	€ 24,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersil-Kartoffeln und Preiselbeeren	€ 24,50
Kaninchenrücken gebraten mit Estragonsoße, Karottengemüse und kleinen Kartoffeln	€ 25,00

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.

Fisch

- Auf der Haut gebratenes Zanderfilet € 24,50
an Gurken-Gemüse
dazu gebratene Polenta
- Im Ganzen gebratene Dorade € 25,50
mit Grillgemüse und kleinen Kartoffeln

Vegetarisch

- Hausgemachte Ravioli € 18,50
gefüllt mit Pfifferlingen und Ricotta
in brauner Butter geschwenkt
mit gehobeltem Bergkäse
und kleinem Blattsalat
- Hausgemachte Tomaten-Butternocken € 18,50
mit Büffelmozzarella und Basilikumschaum
dazu kleiner Blattsalat

Vegan

- Hausgemachte gebratene Quinoa-Leibchen € 17,50
auf Grillgemüse
und kleinem Blattsalat

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.