

## 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	€ 6,50
Burgenland QW trocken	0,75 l	€ 38,00
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	 € 34,50
geschmortes Bäckle und rosa gebratenes Filet an getrüffeltem Kohlrabi dazu gebratene Polenta	
 Gefüllte Brust vom Vorarlberger Huhn	 € 23,50
mit Basilikum, an Tomaten-Risotto	
 Tafelspitz vom Ländlekalb	 € 24,50
mit Krensoße, Gemüsestreifen und Bouillonkartoffeln	
 Kotelette vom Landschwein	 € 24,50
mit Pfifferling-Rahmsoße und hausgemachten Bandnudeln	
 Wiener Schnitzel vom Kalb	 € 24,50
mit Petersil-Kartoffeln und Preiselbeeren	
 Kaninchenrücken gebraten	 € 25,00
mit Estragonsoße, Karottengemüse und kleinen Kartoffeln	

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.