

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	€ 5,00
Vermouth Di Torino Bianco Tonic	€ 7,00
Negroni	€ 7,50
Campari „Amalfi“ mit Grapefruit und Bitter Lemon	€ 7,50

Unser Frühlingmenü

Rahmsuppe vom Radieschengrün
mit Radieschen-Brot

Rosa gebratener Kalbsrücken
mit Morchel-Rahmsoße und hausgemachten Bandnudeln

Hausgemachte Windbeutel
gefüllt mit marinierten Erdbeeren
dazu Eis von der Ruby-Schokolade und dunkle Schokoladensoße

Menü € 45,00

Suppen

Rahmsuppe vom Radieschengrün
mit Radieschen-Brot € 7,00

Klare Brühe
mit hausgemachten Kaspressknödel € 6,00

Vorspeisen

Beef Tatar vom heimischen Rinderfilet
mit eingelegten Radieschen
und hausgemachtem Toastbrot € 16,50

Burrata
mit grünem Spargel, Frühlingskräutersalat
und Erdbeerdressing € 13,50

Gemischter Salat € 5,50

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Buchweizen-Blinis
mit Kohlrabi-Apfel-Selleriesalat, Pfefferjoghurt
und gebratenen Riesengarnelen € 10,50

Offene Safran-Maultasche
mit Blattspinat, gehobeltem schwarzen Trüffel
und Wachtelspiegelei € 13,50

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

Rumpsteak „Strindberg“ mit Zwiebeln, Senf und Pfeffer dazu Speckbohnen und gebratene Polentaschnitten	€ 27,50
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Morchel-Rahmsoße und hausgemachten Bandnudeln	€ 32,50
Geschmorte Bäckle vom Ländleschwein an Rahmlauch und Kartoffel-Püree	€ 22,50
„Beinscheibe mit Loch“ Ossobuco mit Gremolata, grünem Spargel und Weißweinrisotto	€ 25,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersil-Kartoffeln und Preiselbeeren	€ 24,50
Gefüllte Brust vom Vorarlberger Huhn mit Bärlauch, Gemüse und gebratenen Butternocken	€ 24,50
Rosa gebratener Lammrücken mit Selleriepüree und Kartoffel-Bärlauchtaler	€ 32,50

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.

Fisch

Ragout von Lachs und Flusskrebse
mit Erbsen und Wurzelgemüse
in Weißweinsauce, dazu Basmatireis € 29,50

Gebratene Riesengarnelen
mit grünem Spargel, Bärlauch
und hausgemachten Bandnudeln € 27,50

Vegetarisch

Hausgemachte Butternocken
geschwenkt mit Salbei und Apfelspalten
dazu kleiner Blattsalat € 18,50

Gebratene Kartoffel-Bärlauchtaler
auf Blattspinat
mit Pfefferjoghurt und kleinem Blattsalat € 18,50

Vegan

Hausgemachte Rote Linsbolognese
mit Basmatireis, dazu kleiner Blattsalat € 18,50

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.