

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 Menü

Crèmesuppe vom weißen Stangenspargel
mit Einlage

Rosa gebratener Kalbsrücken
mit Spargel-Tomaten-Gemüse und hausgemachten Bandnudeln

Hausgemachte Windbeutel
gefüllt mit marinierten Erdbeeren
dazu Rhabarbersorbet

Menü € 45,00

Suppen

Cremesuppe vom weißen Stangenspargel
mit Einlage € 7,00

Klare Brühe
mit hausgemachten Kaspressknödel € 6,00

Vorspeisen

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

Crème brûlée vom weißen Stangenspargel
mit grünem Spargel, Frühlingskräutersalat
und Erdbeerdressing € 11,50

Gemischter Salat € 5,50

Warme Vorspeisen

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

Burrata € 13,50
mit bunter Spargel-Karotten-Pasta

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

Portion weißer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln, Kräuter-Flädle, geklärter Butter oder Sauce Hollandaise	€ 23,50
Dazu wahlweise:	
paniertes Kalbsschnitzel	€ 12,50
rosa gebratenes Rinderfilet	€ 16,50
4 Stk. gebratene Garnelen	€ 10,00
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Spargel-Tomaten-Gemüse und hausgemachten Bandnudeln	€ 32,50
Geschmorte Bäckle vom Ländleschwein an Rahmlauch und Kartoffel-Püree	€ 22,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersil-Kartoffeln und Preiselbeeren	€ 24,50
Ragout vom Vorarlberger Huhn mit Spargel, Zuckerschoten und Basmatireis	€ 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

- Dorade „Provencial“ € 24,50
mit Tomaten, Oliven, Kapern und Knoblauch
dazu kleine gebratene Kartoffeln
- Gebratene Riesengarnelen € 27,50
mit grünem Spargel, Bärlauch
und hausgemachten Bandnudeln

Vegetarisch

- Hausgemachte Spargelnocken € 18,50
in brauner Butter geschwenkt
mit grünem Spargel und Kirschtomaten
dazu kleiner Blattsalat
- Gebratene Kartoffel-Bärlauchtaler € 18,50
auf Blattspinat
mit Pfefferjoghurt und kleinem Blattsalat

Vegan

- Hausgemachte Rote Linsenbolognese € 18,50
mit Basmatireis, dazu kleiner 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.