

## 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

Cremesuppe 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.