

MENU DU CHEF

THUNFISCH SASHIMI / TUNA SASHIMI

Mango Cashew Salat | Wasabi Creme
mango cashew salad | wasabi cream

GAZPACHO VON GERÖSTETEN TOMATEN / ROASTED TOMATO GAZPACHO

kalte Gemüsesuppe | Chili-Gurkensalat | Kimchi-Gyoza
cold vegetable soup | chili cucumber salad | kimchi gyoza

SCHASCHLIK VOM IBERICO / IBERICO PORK SKEWER

Rücken | gebraten | rote Zwiebeln | Paprika | cremige Polenta | Gemüse | Jus
back | red onion | bell pepper | creamy polenta | vegetables | jus

BLAUBEER-CHEESECAKE / BLUEBERRY CHEESECAKE

Blaubeer-Sauerrahm-Eis
blueberry - sour cream - ice cream

ODER / OR

KÄSE / CAREFULLY SELECTED CHEESE

ausgesuchter Käse | Feigensenf | Bezauer Sennereibutter
fig mustard | dairy butter

Menü € 97,00

last call 13.00

last call 21.00

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.
Für vegane Alternativen wenden Sie sich bitte an das Service Team.

Our staff will be happy to inform you about allergenic ingredients in our dishes.
For vegan alternatives, please contact our service team.

VORSPEISE / STARTERS

AUSGESUCHTE BLATTSALATE / SELECTED LEAF LETTUCE

Mango | Avocado | Croûtons | Limetten-Vinaigrette
mango | avocado | croûtons | lime vinaigrette

€ 16,90

RINDSBOUILLON / BOUILLON OF BEEF

wahlweise mit Grießnockerl oder Flädle
choice of semolina dumplings or sliced pancakes

€ 9,90

GAZPACHO VON GERÖSTETEN TOMATEN / ROASTED TOMATO GAZPACHO

kalte Gemüsesuppe | Chili-Gurkensalat | Kimchi-Gyoza
cold vegetable soup | chili cucumber salad | kimchi gyoza

€ 14,90

BEEF TARTAR

getrübtes Spinat | Toast | Sennereibutter
truffled spinach ice cream | toast | butter

€ 22,50

BURRATA

bunte Tomaten | Burrata | Marillen-Balsamico | Basilikum
heirloom tomatoes | burrata | apricot balsamic | basil

€ 18,90

THUNFISCH SASHIMI / TUNA SASHIMI

Mango Cashew Salat | Wasabi Creme

mango cashew salad | wasabi cream

€ 25,90

AUF WUNSCH VEGAN / VEGAN ON REQUEST

€ 19,90

TAGLIOLINI AL TARTUFO

frische Pasta | Trüffelschaum | Freiland Eigelb | schwarzer Trüffel
fresh pasta | truffle foam | free range egg yolk | black truffle

€ 24,90

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.
Für vegane Alternativen wenden Sie sich bitte an das Service Team.

Our staff will be happy to inform you about allergenic ingredients in our dishes.
For vegan alternatives, please contact our service team.

HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

LACHSFORELLE RAMSCHWAG NENZING
Miso Lauch | Kartoffelstampf | Zitronengrasschaum

SALMON TROUT FROM RAMSCHWAG ESTATE
miso leek | mashed potatoes | lemongrass foam € 36,90

HUMMER & GARNELE
Safranrisotto | Zuckerschoten | Sesam | Hummerschaum

LOBSTER & PRAWN
saffron risotto | sugar snap peas | lobster foam € 49,00

SCHASCHLIK VOM IBERICO
Rücken | gebraten | rote Zwiebeln | Paprika | cremige Polenta | Gemüse | Jus

IBERICO PORK SKEWER
back | red onion | bell pepper | creamy polenta | vegetables | jus € 44,90

FRISCHE PASTA MIT PFIFFERLINGEN
Marillen | Serrano-Schinken | Frühlingszwiebeln | Grana Padano
AUF WUNSCH VEGETARISCH

FRESH PASTA WITH CHANTERELLES
apricots | serrano ham | spring onion | grana padano € 29,90
VEGETARIAN ON REQUEST € 27,90

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.
Für vegane Alternativen wenden Sie sich bitte an das Service Team.

Our staff will be happy to inform you about allergenic ingredients in our dishes.
For vegan alternatives, please contact our service team.

HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

RINDERFILET VORARLBERG

medium | geräucherte Maiscreme | gebratener Mais | Kartoffel-Pavé | Jus

BEEF FILET VORARLBERG

medium | smoked corn cream | roasted corn | potato pavé | jus

€ 49,90

WIENER SCHNITZEL VOM LÄNDLE KALB

Preiselbeeren | wahlweise Petersilienkartoffeln, gemischter Salat oder Pommes Frites

WIENER SCHNITZEL VORARLBERG VEAL

cranberries | choice of parsley potatoes, leaf salad or fries

€ 31,90

KALBSTAFELSPITZ

gekocht | Wurzelgemüse | Apfelkren | Kartoffelschmarren | junger Spinat | Krensauc

BOILED VEAL TAFELSPITZ

root vegetable | apple horseradish | potato schmarren | young spinach | horseradish sauce

€ 34,90

KOHLRABI-STEAK VEGAN

Miso-Lauch | gebackene Zucchini | Guacamole | Kartoffelstampf | Brombeerjus

KOHLRABI-STEAK VEGAN

miso leek | fried zucchini | guacamole | mashed potatoes | blackberry jus

€ 29,90

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.
Für vegane Alternativen wenden Sie sich bitte an das Service Team.

Our staff will be happy to inform you about allergenic ingredients in our dishes.
For vegan alternatives, please contact our service team.

DESSERT

ZWEIERLEI SCHOKOLADE / VARIATION OF CHOCOLATE

Schokolademousse | halbflüssiger Schokoladenkuchen | Erdbeer Daiquiri
mousse au chocolat | semi liquid chocolate cake | strawberry daiquiri € 15,80

WIENER EISKAFFEE / VIENNESE ICED COFFEE

gerührt | Kaffeelikör | Vanilleeis | Espresso
vanilla ice cream | coffee liqueur | espresso € 13,80

VARIATION SORBET

hausgemachte Sorbets
homemade sorbets € 14,80

AFFOGATO

Espresso | Vanilleeis
espresso | vanilla ice cream € 6,80

con Baileys € 9,80

MARILLENKNÖDEL / APRICOT DUMPLINGS

Marillenröster | Butterbrösel | Marillensorbet
apricot ragout | butter crumbs | apricot sorbet € 16,80

BLAUBEER-CHEESECAKE / BLUEBERRY CHEESECAKE

Blaubeer-Sauerrahm-Eis
blueberry - sour cream - ice cream € 14,60

KÄSE / CAREFULLY SELECTED CHEESE

ausgesuchter Käse | Feigensenf | Sennereibutter
selected cheeses | fig mustard | dairy butter € 17,60

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.
Für vegane Alternativen wenden Sie sich bitte an das Service Team.

Our staff will be happy to inform you about allergenic ingredients in our dishes.
For vegan alternatives, please contact our service team.