

MENU DU CHEF

TUNA SASHIMI

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

HUMMERSCHAUMSUPPE / LOBSTER FOAM SOUP

knusprige Garnele
crispy prawn

LAMMRÜCKEN / SADDLE OF LAMB

Nusskruste | Kräuter-Perl-Couscous | Honig-Karotten | Jus
nut crust | herb-pearl-couscous | honey-carrots | jus

CRÈME BRÛLÉE

Waldbeer Sorbet
wild berry sorbet

ODER / OR

KÄSE / CAREFULLY SELECTED CHEESE

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

Menü € 92,00

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

FELDSALAT / LEAF LETTUCE

Speck | Ei | Senfdressing | Crôtons
bacon | egg | mustard dressing | croutons

€ 14,90

RINDSBOUILLON / BOUILLON OF BEEF

Grießnockerl oder Flädle
semolina dumplings or sliced pancakes

€ 9,90

HUMMERSCHAUMSUPPE / LOBSTER FOAM SOUP

knusprige Garnele
crispy prawn

€ 15,90

BEEF TATAR

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

€ 22,50

TUNA SASHIMI

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

€ 25,90

AUF WUNSCH VEGAN / VEGAN ON REQUEST

€ 19,90

TRÜFFELPASTA / TRUFFLE PASTA

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

€ 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

WOLFSBARSCH

Fenchel sous vide | Jasminreis | Selleriepüree | Granatapfel | Safran-Schaum

SEA BASS

fennel sous vide | jasmine rice | celery puree | pomegranate | saffron-foam € 36,40

GARNELEN

geschält | gebraten | Safran Risotto | junges Gemüse

PRAWNS

peeled | pan fried | saffron risotto | vegetables € 37,80

LAMMRÜCKEN ÖSTERREICH

gebraten | Nusskruste | Kräuter-Perl-Couscous | Honig-Karotten | Jus

SADDLE OF LAMB AUSTRIA

fried | nut crust | herb-pearl-couscous | honey-carrots | jus € 38,90

KALBSLEBER GESCHNETZELT

Karamellierte Äpfel | Krautkrapfen

SAUTÉED CALF'S LIVER

Caramelized apples | pieces of cabbage € 34,80

SPITZKOHL GESCHMORT VEGAN

Kartoffelstampf | Selleriestroh | Pilzjus

CABBAGE BRAISED VEGAN

mashed potatoes | celery straw | mushroom jus € 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 BODENSEERE REGION

medium | gebraten | Rote Beete | Selleriepüree | Kartoffel Pavé | Jus

FILET OF BEEF LAKE CONSTANCE REGION

medium | beetroot | celery puree | potato pavé | jus

€ 48,80

WIENER SCHNITZEL LÄNDLE KALB

Preiselbeeren | wahlweise | Petersilienkartoffeln | gemischter Salat | Pommes Frites

WIENER SCHNITZEL VORARLBERG REGION

cranberries | as chosen | mixed salad | parsley potatoes | fries

€ 30,90

TAFELSPITZ

vom Kalb | gekocht | Wurzel Gemüse | Apfelkren | Kartoffel Schmarren
junger Spinat | Krensauc

TAFELSPITZ

boiled rump of veal | vegetable stripes | apple horseradish | potato schmarren
leaf spinach | horse radish sauce

€ 32,90

BARBARIE ENTENBRUST

gebraten | Kürbis Gemüse | Schupfnudeln | Rotkraut | Jus

BARBARIE DUCK BREAST

fried | pumpkin vegetables | potato pasta | red cabbage | jus

€ 33,90

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 | Schokoladenkuchen | halbflüssig | Tonkabohneneiscreme
mousse au chocolat | semi liquid chocolate cake | tonka bean ice cream

€ 14,80

WIENER EISKAFFEE

gerührt | Kaffeelikör | Vanilleeiscreme | Espresso
vanilla ice cream | coffee liqueur | espresso

€ 11,80

VARIATION SORBET

hausgemachte Sorbet
homemade sorbet

€ 13,80

AFFOGATO

con Baileys

€ 6,80

€ 9,80

DUETT VON DER MANGO / DUETT BY THE MANGO

Mangoschnitte | Mangosorbet
mango slice | mango sorbet

€ 14,80

CRÈME BRÛLÉE

Waldbeer Sorbet
wild berry sorbet

€ 14,60

KÄSE / CAREFULLY SELECTED CHEESE

ausgesuchter Käse | Feigensenf | Bezauer Sennereibutter
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.