

MENU DU CHEF

AUS DEM MEER

Nori Lachs | Ananas
Fine de Claire Auster | gebacken | Glasnudel Salat
Pulpo | lauwarm | Black Eyed Beans

KÜRBISCREMESUPPE

Karottenstroh | Kernöl

PLUMA VOM IBERICO RÜCKENSTÜCK

gebraten
Ravioli | Kräuterfülle
Pfefferlinge | sautiert | Jus

DUETTE APRICOT

Sorbet | Kompott | Marille
Vanille Topfenschaum
Mandelkrokant

oder

KÄSE

ausgesuchter Käse
Feigensenf
Schnifner Sennereibutter

Menü € 68,00

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.

VORSPEISE

BLATTSALAT BIOHOF NOFELS Pfifferlinge gebacken Marillen Marillendressing	€	11,80
RINDSBOUILLON Grießnockert Gemüsestreifen	€	8,90
AUS DEM MEER Nori Lachs Ananas Fine de Claire Auster gebacken Glasnudel Salat Pulpo lauwarm Black Eyed Beans	€	18,80
KÜRBISCREMESUPPE Karottenstroh Kernöl	€	8,90
PORK BELLY GSTACH BREDERIS Schweinebauch geschmort Bao Bun Rettich Koriander Salat	€	15,90
MANGO BASILIKUM SUPPE Garnele Panko Ananas Chutney	€	11,90
BUNTE TOMATEN Büffelmozzarella Crème Olivenöl Dashi Knoblauch fermentiert Wasabi Rauken Sorbet	€	15,80

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

HAUPTSPEISE

PULPO I RAMSCHWAG SAIBLING NENZING

gebraten

Blumenkohlpüree | Blumenkohl gegrillt

Safranschaum

€ 34,80

GARNELEN NACHHALTIGE ZUCHT

geschält | gebraten

schwarze Pasta | Chili

Artischocken | Erbsen

€ 34,80

KALBSTAFELSPITZ VORARLBERG

gekochter Tafelspitz

Julienne Gemüse | Apfelkren

Rösti | junger Spinat

Krensauce

€ 28,90

ROTE BEETE VEGAN

gebraten

Kartoffelstampf | Blattspinat

Schalotten Crumble

Pfifferlinge | Brombeer Jus

€ 21,90

PLUMA VOM IBERICO RÜCKENSTÜCK

gebraten

Ravioli | Kräuterfülle

Pfifferlinge | sautiert

Jus

€ 31,90

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

HAUPTSPEISE

RIB EYE ÖSTERREICHISCHES BERGWEIDERIND € 35,90

ODER

FILET ÖSTERREICHISCHES BERGWEIDERIND € 43,90
Trüffelpommes | Chimichurri
junge Artischocke | gelbe Zucchini
Karotte | Erbse | Jus

WIENER SCHNITZEL LÄNDLE KALB
Preiselbeeren
Beilage wahlweise
Petersilienkartoffeln | Blattsalat | Pommes Frites € 24,90

HÜHNERKEULE HÜHNERGUT HÖCHST
ausgelöst | gefüllt
Tomate | Mozzarella
Fregola Sarda | Chorizo
Paprika
Jus € 28,90

PIFFERLINGE AUF WUNSCH VEGETARISCH
Ragout von Pfifferlingen
frische Pasta | Marillen | Frühlingszwiebeln
Grana Padano | Jamon € 23,80

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

DESSERT

ZWEIERLEI SCHOKOLADE

Schokolademousse

Schokoladekuchen | halbfüssig

Lavendel Lassi

€ 10,90

WIENER EISKAFFEE

gerührt | Kaffeelikör

Vanilleeiscreme | Espresso

€ 9,90

RAVIOLI | SÜSS

Schokolade Mango Fülle

Trauben Salat

Mango Passionsfrucht Sorbet

€ 11,80

VARIATION SORBET

hausgemachte Sorbet

€ 9,90

DUETTE APRICOT

Sorbet | Kompott | Marille

Vanille Topfenschaum

Mandelkrokant

€ 10,90

KÄSE

ausgesuchter Käse

Feigensenf

Schnifner Sennereibutter

€ 14,60

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