

MENU DU CHEF

TUNA SASHIMI

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

KÜRBIS INGWER SUPPE / PUMPKIN GINGER SOUP

Kimchi Gyoza | Sojasauce
kimchi gyoza | soy sauce

HIRSCHRÜCKEN / SADDLE OF DEER

Nusskruste | Sprossenkohl | Maroni | Kürbis Ravioli | Wildsauce
nut crust | sprouted cabbage | chestnut | pumpkin ravioli | gravy

CRÈME BRÛLÉE

Waldbeer Sorbet
wild berry sorbet

ODER / OR

KÄSE / CAREFULLY SELECTED CHEESE

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

Menü € 99,00

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 | Crôutons
bacon | egg | mustard dressing | crôutons

€ 14,90

RINDSBOUILLON / BOUILLON OF BEEF

Grießnockerl oder Flädle
semolina dumplings or sliced pancakes

€ 9,90

KÜRBIS INGWER SUPPE / PUMPKIN GINGER SOUP

Kimchi Gyoza | Sojasauce
kimchi gyoza | soy sauce

€ 12,60

BEEF TATAR

getrübftes Spinat eis | Toast | Sennereibutter
truffled spinach ice | toast | butter

€ 22,50

TUNA SASHIMI

Mango Cashew Salat | Wasabi Creme
mango cashew salad | wasabi cream
AUF WUNSCH VEGAN / VEGAN ON REQUEST

€ 25,90

€ 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

HIRSCHRÜCKEN ÖSTERREICH

gebraten | Nusskruste | Sprossenkohl | Maroni | Kürbistravioli | Wildsauce

SADDLE OF DEER AUSTRIA

fried | nut crust | sprouted cabbage | chestnut | pumpkin ravioli | game sauce € 45,90

HIRSCH RAGOUT VOM HEIMISCHEN WILD

Rotkraut | Speck | Pilze | Perlzwiebel | Serviettenknödel

DEER RAGOUT AUSTRIA

red cabbage | bacon | mushrooms | pearl onion | dumplings € 34,50

VEGANE GÄNSEKEULE

Austernpilze im Reisblatt | Rotkraut | Serviettenknödel | Kumquat | Brombeerjus

VEGAN "GOOSE LEG"

oyster mushrooms in rice leaf | red cabbage | dumplings | kumquat | blackberry 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 | Blutorangen Sorbet
mousse au chocolat | semi liquid chocolate cake | blood orange sorbet

€ 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

NOUGATSCHNITTE / NOUGAT SLICE

Portweinbirne | Birnensorbet
portwine pear | pear 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.