

Menü Varianten

Vorspeisen

Caprese von bunten Bio-Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikumpesto

16,50

Variation von geräucherten und marinierten Bodenseefischen,

Hecht-Kaviar, Buchweizenblinis

17

Gartensalate, Avocado, rosa Grapefruit, Wildfanggarnelen

19

Zitruslachs (hausgebeizt mit Limette, Orangen, Koriander), Kräutersalat,

Curry-Limetten-Dip, Brioche

18

Wiesenkräutersalat, geräucherte Entenbrust, Granatapfelkerne, schwarze Nüsse

17

Geflügelleber-Terrine, Kürbis-Chutney, marinierte Waldpilze, Brioche

17

Gebackener Muskatkürbis, Orange, Feta, Wiesenkräutersalat

16

Vitello Tonnato vom Bregenzerwälder Kalb, Limette, Kapern

16,50

Alle Preise pro Person in Euro inkl. MwSt

Menü Varianten

Vegane Vorspeisen

Zweierlei von der Artischocke, Wildkräutersalat, Pfifferlingstartar

16

Gartensalate, Avocado, rosa Grapefruit, bunte Gemüse-Chips

15

Gazpacho mit Furken- und Bunte Beete Maki

15



Suppen

Spinatcremesuppe mit gebackenem Bio-Ei

12

Topinamburcremesuppe mit Petersilienöl

10

Tomatisierte Fischsuppe, Safran-Aioli, Knoblauchbrot

14

Klare Tomaten-Consommé mit Spinat-Topfenockerl

und Basilium

11

Rinderkraftbrühe, klassische Einlage

(Flädle oder Kalbsbrätspätzle oder Griessnockerl)

7,50

Alle Preise pro Person in Euro inkl. Mwst

Menü Varianten

Vegane Suppen

Klare Tomaten-Consommé mit Tofu, Basilikum

Karotten – Ingwersuppe

Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Chili-Öl

9 pro Suppe



Vegetarische Zwischen- / Hauptgerichte

Kürbis – Gnocchi, Salbei-Butter, gehobelter Parmesan, Kräutersaitlinge

Waldpilz-Gulasch in Kräuterrahmsauce, Semmelknödel

Hausgemachte Tortellini, Ziegenfrischkäse-Zitronenfüllung, Blattspinat

15 pro Gericht als Zwischengericht

22 pro Gericht als Hauptgericht



Vegane Zwischen- / Hauptgerichte

Auberginenröllchen, Süßkartoffel-Chilipüree, Oliven-Tapenade

Kokos-Limetten-Aquarello- Risotto, gebratene Artischocken

Gegrillte Spitzpaprika, bunter Quinoa, gebratener Grünspargel, Karottenpüree

15 pro Gericht als Zwischengericht

22 pro Gericht als Hauptgericht

Alle Preise pro Person in Euro inkl. Mwst

Menü Varianten

Hauptgerichte Fleisch

Mit Mozzarella und Basilikum gefülltes Schweinrückensteak,
Tomatenrisotto, Ruccolapesto

21

Zart in Rotwein geschmorte Kalbsschulter, Saisongemüse,
Pfifferlinge, Tagliatelle

23

Im ganzen gebratenes Rindsfilet, Petersilienwurzelpüree,
Grillgemüse, getrüffelte Polenta

27

Rindsfiletsteak, Pfefferkruste, glacierte Rübchen, Sellerieflaum,
Kartoffelkrapferl

30

Crepinette vom Kalbsfilet, Zuckerschoten, Karottenpüree,
Grenaillekartoffel, Portweinjus

28

Zweierlei vom Lamm, Knackerbsen mit Minze,
Oliven-Kartoffel-Püree

32

Gefülltes Maishuhnbrüstchen, Waldpilzrisotto, Estragonsauce

24

Alle Preise pro Person in Euro inkl. Mwst

Menü Varianten

Dessert

Frische Erdbeeren, Zitronensorbet, Limoncello, Cheesecake
Topfen-Variation, Soufflée, Knödel mit Röster der Saison, Topfen-Creme
Schokotraum Mousse, Tarte, Eis
Feines von der Heidelbeere, warmes Küchlein, Sorbet, Cheesecake
Tarte Citron Cremeux, frische Beeren, Cassis-Sorbet

12 pro Dessert



Veganes Dessert

Veganer Karottenkuchen, Apfelsorbet
Sorbet-Variation
Frischer Fruchtsalat mit Früchte der Saison

9 pro Dessert



Mitternachts-Snack

Chili con Carne mit Brot
Heino Hubers Currywurst mit Ranch-Pommes
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot
Heißer Leberkäs mit Brot, Gurkerl, Pfefferoni, Senf, Majonnaise
Wurst-Topf mit Debreziner, Frankfurter, Brot, Kren, Pfefferoni, Senf
Weißwürste mit Süßem Senf, Brot, Kren, Pfefferoni

10 pro Snack

Alle Preise pro Person in Euro inkl. Mwst