

Abendkulinarik

täglich wechselnd

Freitag, 23. Jänner 2026

Carne Crudo vom Kalb

Senfcreme | Gartenkresse

16,00

oder

Kohlrabibarpaccio

Senfcreme | Gartenkresse

11,50

Sanft gegarte Lachsforelle

Rieslingskraut | Speckschaum

29,00

oder

Sellerieschnitzel

Petersilienkartoffeln | Rucola

22,50

Topfen

Mohn | Hollunder

12,50

À la Carte

Dienstag – Samstag ab 17:30 Uhr

Hühnerconsommé

A, C, G, L, O

Leberspätzle oder Flädle

8,50

Kürbiscremesuppe

G, L, O, (V)

8,50

Ziegenkäseparfait

A, G, O

Birnenkompott | Toastbrot

11,50

Winterlicher Blattsalat

A, C, H, M, O, (V)

Karamellisierte Walnüsse

Feigensenfdressing

12,50

Gebackene Hühnerpraline

A, L, M, O

Kräutersalat | Heidelbeer-Chutney

16,50

Spitzkraut

E, G, H, L, N, O, (V)

Quinoa | Brokkoli

22,50

Pfannengebackenes

A, C

Wienerschnitzel vom Ländlekalb

Petersilienkartoffeln oder Pommes

oder kleiner gemischter Salat

29,90

Geschmorte Rinderbacke

A, F, G, L, M, O

Polenta | Karottengemüse

36,00

Affogato

G

5,90

Eiskaffee gerührt

G

8,90

Zimt Sablé

A, C, G, H

Heidelbeere | gebrannte Mandel

12,50

Bregenzerwälder Käseauswahl

A, G, O

Eingelegtes Gemüse | Knäckebrot

14,50