

Vorspeisen / *Starter*

Gemischter Salat <i>4erlei hausgemachte Salate, dazu regional ausgesuchte Blattsalate mit Hausdressing mariniert</i> Mixed salads <i>4 kinds of homemade salads and green salad marinated with homedressing</i>	€ 5,60
Gebratene Scampi, weißer Spargel und Erdbeeren <i>mit Radieschenvinaigrette und marinierten Blattsalaten</i> Sauteéd scampi, white asparagus and strawberries <i>with radish vinaigrette and green salads</i>	€ 15,60
Geräuchertes Forellenfilet <i>mit Wasabi-Mayonnaise und mariniertem Feldsalat</i> Smoked trout filet <i>with wasabi-mayonnaise and lamb's lettuce</i>	€ 14,50
Hubaner Frischmilchkäsle <i>Frischmilchkäsle aus Doren dazu hausgemachtes Bärlauch-Pesto, marinierte Blattsalate und Tomaten</i> Fresh cheese <i>fresh cheese with homemade wild garlic pesto, green salads and tomatoes</i>	€ 14,50
Caesar-Salat <i>gebratene Putenbrust, Eissalat, Parmesan und Caesar-Dressing</i> Caesar-salad <i>turkeybreast, green salads, parmesan and Caesar-dressing</i>	€ 12,00

Unser Küchenteam ist durchgehend von 11.30 Uhr bis 21.30 Uhr
für Sie da und bereitet auf Wunsch von fast allen Gerichten
auch kleinere Portionen zu.

Suppen / Soups

Kalbsbrätspätzle <i>Rindssuppe mit Kalbsbrätspätzle</i>	€ 4,00
Bologna-dumplings <i>beef soup with small bologna-dumplings</i>	
Kräuter Frittaten <i>Rindssuppe mit Kräuter-Frittaten</i>	€ 4,00
Sliced herb-pancakes <i>beef soup with sliced herb-pancakes</i>	
Suppentopf <i>Rindssuppe mit Gemüsejulienne, Rindfleisch und Suppennudeln aus Dinkelmehl</i>	€ 5,00
Soup pot <i>with beef slices, noodles and vegetables</i>	
Spargelcremesuppe <i>serviert mit Spargelstücken</i>	€ 6,50
Asparagus cream soup <i>with asparagus pieces</i>	

Kalbfleisch aus Vorarlberg / Veal from Vorarlberg

Geschnetzeltes vom Ländlekalb <i>dazu weißer Spargel, Sauce Hollandaise und Rösti</i>	€ 21,80
Veal slices <i>white asparagus, sauce hollandaise and potato rösti</i>	
Wiener Schnitzel vom Ländlekalb <i>Wiener Schnitzel vom Ländlekalb mit Petersilkartoffel</i>	€ 19,50
Veal escalope "Vienna style" <i>with parsley potatoes</i>	
Gebratener Kalbstafelspitz <i>in Kren-Rahm, Frühlingsgemüse und Serviettenknödel</i>	€ 15,80
Prime boiled veal <i>horseradish cream, vegetable and slices of bread dumpling</i>	

Vegetarisch / Vegetarien

- Rassiges Curry vom weißen Spargel und Frühkarotten** € 14,50
mit Kokosmilch, dazu Basmatireis (vegan und laktosefrei)
Spicey white asparagus and carrots curry
with coconutmilk and basmati rice (vegan and lactosefree))
- Spaghetti mit hausgemachtem Bärlauchpesto** € 14,50
dazu Cherrytomatenragout und Parmesan (ohne Parmesan vegan)
Spaghetti with homemade wild garlic pesto
Cherrytomatoes-ragout and parmesan (without parmesan vegan)
- Kässpätzle** € 12,50
Bregenzerwälder Kässpätzle mit Röstzwiebel, dazu ein kleiner gemischter Salat
Kässpätzle
small flour cheese dumplings and mixed salads

Fisch / Fish

- Pochiertes Lachsforellenfilet** € 24,50
in Weißweinrahm, dazu Spargel Hollandaise und Frühkartoffel
Sauteéd salmon-trout filet
in white wine cream, asparagus, sauce hollandaise and potatoes
- Zanderfilet auf der Haut gebraten** € 24,50
serviert mit Spargelcurry und Basmatireis
Pike perch filet
with asparagus curry and basmati rice
- Gebratenes Forellenfilet in Mandelbutter** € 19,50
Forellenfilet aus Meinigen, Gemüsevariation und Petersilkartoffel
Sauteéd trout filet in almond butter
with vegetables and parsley potatoes
- Gebeizter Lachs** € 14,50
mit gebackener Kartoffel und Sauerrahmdip
with baked potato and sour cream dip

Spargel aus Tett nang vom Spargelhof Möking

Gebratene Scampi, weißer Spargel und Erdbeeren € 15,60
mit Radieschenvinaigrette und marinierten Blattsalaten

Sauteéd scampi, white asparagus and strawberries
with radish vinaigrette and green salads

Spargelcremesuppe € 6,50
Cremige Suppe mit Spargelstücken

Asparagus cream soup
with asparagus pieces

Spargel mit geschmolzener Butter € 18,00

Spargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise

Spargel in Butterbrösel

Spargel mit Parmesan überbacken

dazu servieren wir neue Kartoffel

Asparagus with new potatoes

*with butter or Sauce Hollandaise or butter crumbs or gratinated with Parmesan
we serve that with new potatoes*

Auf Wunsch mit:

additionally with:

Rindsfilet (150 g) mit Kräuterbutter € 12,00

Beef filet (150g) with herb butter

Saftschinken € 6,50

Ham

Rohschinken € 6,50

Raw ham

Hauptspeisen / *main dishes*

Wiener Schnitzel vom Schwein <i>Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites</i> Pork escalope "Vienna style" <i>with French fries</i>	€ 12,80
"Karrenpfanne" <i>Schweinsfilet Medaillons in Champignonrahmsauce mit verschiedenem Gemüse und Spätzle</i> "Karrenpfanne" <i>pork filet in mushroom cream with vegetable variation and Spätzle (small flour dumplings)</i>	€ 18,70
Grillteller <i>mit Rind, Schwein und Truthahnbrust, dazu Grillsauce Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes frites</i> Beef, pork and turkey <i>mixed grill with herb butter, grill sauce, bacon beans and French fries</i>	€ 18,70
Wiener Schnitzel vom Ländlekalb <i>mit Petersilkartoffel</i> Veal escalope "Vienna style" <i>with parsley potatoes</i>	€ 19,50
Rindsfilet mit Kräuterbutter <i>Rindsfilet aus Brasilien mit Spargel Hollandaise und gebackene Kartoffel mit Sauerrahm</i> Beef filet with herb butter <i>with asparagus hollandaise and baked potato with sour cream</i>	€ 30,50
Backhendl <i>ausgelöste Teile von Keule und Brust Sauce Tartar und hausgemachter Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl</i> Fried chicken <i>sauce tartar and potato-salad with pumpkin oil</i>	€ 13,50

Für den kleinen Hunger

Small dishes

Suppentopf <i>Rindssuppe mit Gemüsejulienne, Rindfleisch und Suppennudeln aus Dinkelmehl</i> Soup pot <i>with beef slices, noodles and vegetables</i>	€ 5,00
Kalbsbratwurst <i>Bratwurst vom Ländlekalb mit Senf und hausgemachtem Kartoffelsalat</i> Veal sausage <i>with mustard and homemade potato salad</i>	€ 10,50
Caesar-Salat <i>gebratene Putenbrust, Eissalat, Parmesan und Caesar-Dressing</i> Caesar-salad <i>turkeybreast, green salads, parmesan and Caesar-dressing</i>	€ 12,00
Schüblingsalat <i>Schübling mariniert, dazu Zwiebel, gekochtes Ei und Essiggurke</i> Sausage salad <i>sausages strips, onions, oil and vinegar</i>	€ 8,50
Lumpensalat <i>Schübling und Bregenzerwälder Alpkäse mariniert dazu Zwiebeln, gekochtes Ei und Essiggurke</i> Sausage - cheese salad <i>sausages strips, cheese from the area, oil and vinegar</i>	€ 8,50
Gebeizter Lachs <i>mit gebackener Kartoffel und Sauerrahm-Dip</i> Pickled salmon <i>with baked potato and sour cream dip</i>	€ 14,50

Zum Abschluss / *Desserts*

Schokoladenmousse „Rum Kokos“ im Glas serviert € 4,50
mit frischen Erdbeeren
Chocolate mousse “rum coconut”
with strawberries

Plantation Rum und Schokolade € 11,50
20 jähriger Rum aus Barbados und 3erlei von der Schokolade
Plantation rum with chocolate
20 years old Barbados rum with 3 kinds of chocolate

Kokosnuss-Milchreis € 6,50
mit Früchtespiegel und frischen Erdbeeren (vegan)
Coconut-milk-rice
with fruit jelly and fresh strawberries (vegan)

Hausgemachter Kaiserschmarrn € 11,00
mit Rosinen und Apfelmus
Kaiserschmarrn
with raisins and apple sauce

Kuchen / *Cakes*

Apfel- oder Topfenstrudel € 3,60
Apple- or white cheese strudel

wahlweise dazu: mit Sahne € 1,00
with whipped cream
mit Vanilleeis € 1,00
with vanilla ice cream
mit Vanillesauce € 1,00
with vanilla sauce