

Vorspeisen / Starter

Gemischter Salat € 5,60

*4erlei hausgemachte Salate, dazu regional ausgesuchte Blattsalate
mit Hausdressing mariniert*

Mixed salads

4 kinds of homemade salads and green salad marinated with homedressing

Gebratene Scampi und Chorizo € 14,50

serviert mit Blattsalaten, rassig gewürzt mit Chili und Knoblauch

Sauteéd scampi and chorizo

marinated green salads with chilli and garlic

Geröstete Pfifferlinge € 11,50

dazu marinierte Blattsalate

Sauteéd chantarelles

with marinated green salads

Hubaner Frischmilchkäsle € 14,50

Frischmilchkäsle aus Doren

dazu hausgemachtes Ruccola-Pesto, marinierte Blattsalate und Tomaten

Fresh cheese

fresh cheese with homemade ruccola pesto, green salads and tomatoes

Caesar-Salat € 12,00

gebratene Putenbrust, Eissalat, Parmesan und Caesar-Dressing

Caesar-salad

turkeybreast, green salads, parmesan and Caesar-dressing

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>	
Tomatencremesuppe <i>serviert mit hausgemachtem Ruccolapesto</i>	€ 6,00
Tomato cream soup <i>with homemade ruccola pesto</i>	

Kalbfleisch aus Vorarlberg / Veal from Vorarlberg

Geschnetzeltes vom Ländlekalb <i>dazu geröstete Pfifferlinge, Broccoli und Rösti</i>	€ 21,80
Veal slices <i>Sauteéd chanterelles, broccoli and potato rösti</i>	
Wiener Schnitzel vom Ländlekalb <i>Wiener Schnitzel vom Ländlekalb mit Petersilkkartoffel</i>	€ 19,50
Veal escalope "Vienna style" <i>with parsley potatoes</i>	
Gebratener Kalbstafelspitz <i>in Kren-Rahm, sommerliches Gemüse und Serviettenknödel</i>	€ 15,80
Prime boiled veal <i>horseradish cream, vegetable and slices of bread dumpling</i>	

Vegetarisch / Vegetarien

Rassiges Gemüse-Curry <i>mit Kokosmilch, grünem Curry und Basmatireis (vegan, gluten- und laktosefrei)</i> Spicey curry with vegetable <i>with coconutmilk, green curry and basmati rice (vegan, gluten- and lactosefree)</i>	€ 14,50
Spaghetti in Pfifferlingrahmsauce Spaghetti with creamed chanterelles	€ 16,90
Serviettenknödel mit Pfifferlingsragout Slices of bread dumpling with chanterelle-ragout	€ 16,90
Kässpätzle <i>Bregenzerwälder Kässpätzle mit Röstzwiebel, dazu ein kleiner gemischter Salat</i> Kässpätzle <i>small flour cheese dumplings and mixed salads</i>	€ 13,20

Fisch / Fish

Bodensee-Eglifilet in Butter gebraten <i>Pfifferlinge, grüne Bohnen und Kartoffelgnocchi</i> Pike filet sauteéd in butter <i>chanterelles, green beans and potato-gnocchi</i>	€ 28,50
Zanderfilet im Rohschinkenmantel <i>auf Paprikarahm, Erbsenschoten und Basmatireis</i> Pike perch filet with bacon coat <i>pepper cream, pea pods and basmati rice</i>	€ 24,50
Gebratenes Forellenfilet in Mandelbutter <i>Forellenfilet aus Meinigen, Gemüsevariation und Petersilkkartoffel</i> Sauteéd trout filet in almond butter <i>with vegetables and parsley potatoes</i>	€ 19,50
Gebeizter Lachs <i>mit gebackener Kartoffel und Sauerrahmdip</i> Pickled salmon <i>with baked potato and sour cream dip</i>	€ 14,50

Hauptspeisen / *main dishes*

Wiener Schnitzel vom Schwein € 12,80

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

Pork escalope "Vienna style"

with French fries

"Karrenpfanne" € 18,70

Schweinsfilet Medaillons in Champignonrahmsauce

mit verschiedenem Gemüse und Spätzle

"Karrenpfanne"

pork filet in mushroom cream

with vegetable variation and Spätzle (small flour dumplings)

Grillteller € 18,70

mit Rind, Schwein und Truthahnbrust, dazu Grillsauce

Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes frites

Beef, pork and turkey

mixed grill with herb butter, grill sauce, bacon beans and French fries

Wiener Schnitzel vom Ländlekalb € 19,50

mit Petersilkartoffel

Veal escalope "Vienna style"

with parsley potatoes

Rindsfilet mit Kräuterbutter € 30,50

Rindsfilet aus Brasilien mit Gemüsevariation und gebackene Kartoffel mit Sauerrahm

Beef filet with herb butter

with vegetable and baked potato with sour cream

Backhendl € 13,50

ausgelöste Teile von Keule und Brust

Sauce Tartar und hausgemachter Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl

Fried chicken

sauce tartar and potato-salad with pumpkin oil

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 <i>mit frischen Erdbeeren</i> Chocolate mousse “rum coconut” <i>with strawberries</i>	€ 4,50
Plantation Rum und Schokolade <i>20 jähriger Rum aus Barbados und 3erlei von der Schokolade</i> Plantation rum with chocolate <i>20 years old Barbados rum with 3 kinds of chocolate</i>	€ 11,50
Heidelbeer-Parfait <i>mit frischen Beeren</i> Blueberry parfait <i>with fresh berries</i>	€ 6,50
Hausgemachter Kaiserschmarrn <i>mit Rosinen und Apfelmus</i> Kaiserschmarrn <i>with raisins and apple sauce</i>	€ 11,00

Kuchen / *Cakes*

Apfel- oder Topfenstrudel <i>Apple- or white cheese strudel</i>	€ 3,60
wahlweise dazu: mit Sahne <i>with whipped cream</i>	€ 1,00
mit Vanilleeis <i>with vanilla ice cream</i>	€ 1,00
mit Vanillesauce <i>with vanilla sauce</i>	€ 1,00