

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 Zuckermelone € 14,50

serviert mit Blattsalaten, rassig gewürzt mit Chili und Knoblauch

Sauteéd scampi and cantaloup melon

marinated green salads with chilli and garlic

Carpaccio vom Hirschrohschinken € 13,50

mit Olivenöl und Meersalz

Deer ham carpaccio

with olive oil and sea salt

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> Bologna-dumplings <i>beef soup with small bologna-dumplings</i>	€ 4,20
Kräuter Frittaten <i>Rindssuppe mit Kräuter-Frittaten</i> Sliced herb-pancakes <i>beef soup with sliced herb- pancakes</i>	€ 4,20
Suppentopf <i>Rindssuppe mit Gemüsejulienne, Rindfleisch und Suppennudeln aus Dinkelmehl</i> Soup pot <i>with beef slices, noodles and vegetables</i>	€ 5,20
Karotten-Ingwersuppe (vegan, gluten- und laktosefrei) <i>mit Scampispieß Aufpreis € 2,50</i> carrots- ginger soup <i>with scampi additional charge € 2,50</i>	€ 5,20

Kalbfleisch aus Vorarlberg / Veal of Vorarlberg

Geschnetzeltes vom Ländlekalb <i>dazu Waldpilze, Broccoli und Rösti</i> Veal slices, mushrooms, broccoli and potato rösti	€ 21,80
Wiener Schnitzel vom Ländlekalb <i>Wiener Schnitzel vom Ländlekalb mit Petersilkartoffel</i> Veal escalope "Vienna style" <i>with parsley potatoes</i>	€ 19,50
Kalbsrückensteak in Naturglace <i>grüner Spargel mit hausgemachter Sc. Hollandaise, dazu gebackene Kartoffelspalten</i> Veal steak <i>green asparagus with homemade sc. Hollandaise and backed potato wedges</i>	€ 30,50

Vegetarisch / Vegetarien

Rassiges Gemüse-Curry

mit Kokosmilch, grünem Curry und Basmatireis (vegan, gluten- und laktosefrei)

Spicy curry with pumpkin and vegetable

with coconutmilk, green curry and basmati rice (vegan, gluten- and lactosefree)

€ 14,50

Gebackene Schwarzwurzeln

mit Wasabi-Mayonnaise und mariniertem Feldsalat

Backed salsify

with wasabi mayonnaise and marinated lamb's lettuce

€ 13,60

Grüner Spargel mit hausgemachter Sc. Hollandaise

serviert mit gebackenen Kartoffelspalten

green asparagus with homemade sc. Hollandaise

with backed potato wedges

€ 17,50

Kässpätzle

Bregenzerwälder Kässpätzle mit Röstzwiebel, dazu ein kleiner gemischter Salat

Kässpätzle

small flour cheese dumplings and mixed salads

€ 13,20

Fisch / Fish

Filet vom Bodensee-Saibling in Kräuterkruste € 27,50
dazu Sellerierahmgemüse und gebackener Kartoffel

Char filet in herb crust
creamed celery and backed potato

Felchenfilet vom Bodensee in Dillbutter gebraten € 23,80
mit Zucchini-Paprika-Gemüse und feinen Bandnudeln

Lavaret filet sauteéd in dill butter
zucchini-sweet pepper-vegetable and noodles

Zanderfilet im Rohschinkenmantel € 24,50
auf Gemüsecurry und Basmatireis

Pike perch filet with bacon coat
vegetable curry and basmati rice

Gebratenes Forellenfilet in Mandelbutter € 19,50
Forellenfilet aus Meinigen, Gemüsevariation und Petersilkkartoffel

Sauteéd trout filet in almond butter
with vegetables and parsley potatoes

Gebeizter Lachs € 14,50
mit gebackener Kartoffel und Sauerrahmdip

Pickled salmon
with baked potato and sour cream dip

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>	€ 13,20
"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 Kawasakisauce 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
Geschnetzeltes vom Ländlekalb <i>dazu Waldpilze, Broccoli und Rösti</i> Veal slices, mushrooms, broccoli and potato rösti	€ 21,80
Wiener Schnitzel vom Ländlekalb <i>Wiener Schnitzel vom Ländlekalb mit Petersilkartoffel</i> Veal escalope "Vienna style" <i>with parsley potatoes</i>	€ 19,50
Rindsfilet mit Kräuterbutter <i>Rindsfilet aus Brasilien mit Gemüsevariation und gebackene Kartoffel mit Sauerrahm</i> Beef filet with herb butter <i>with vegetable 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 € 5,20

Rindssuppe mit Gemüsejulienne, Rindfleisch und Suppennudeln aus Dinkelmehl

Soup pot

with beef slices, noodles and vegetables

Kalbsbratwurst € 10,50

Bratwurst vom Ländlekalb mit Senf und hausgemachtem Kartoffelsalat

Veal sausage

with mustard and homemade potato salad

Caesar-Salat € 12,00

gebratene Putenbrust, Eissalat, Parmesan und Caesar-Dressing

Caesar-salad

turkeybreast, green salads, parmesan and Caesar-dressing

Schüblingsalat € 8,80

Schübling mariniert, dazu Zwiebel, gekochtes Ei und Essiggurke

Sausage salad

sausages strips, onions, oil and vinegar

Lumpensalat € 9,50

Schübling und Bregenzerwälder Alpkäse mariniert

dazu Zwiebeln, gekochtes Ei und Essiggurke

Sausage - cheese salad

sausages strips, cheese from the area, oil and vinegar

Gebeizter Lachs € 14,50

mit gebackener Kartoffel und Sauerrahm-Dip

Pickled salmon

with baked potato and sour cream dip

Zum Abschluss / *Desserts*

Schokoladenmousse „Rum Kokos“ im Glas serviert <i>mit Zwetschkenröster</i> Chocolate mousse “rum coconut” <i>with plum ragout</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
Latschenkiefer-Honigparfait <i>auf Zwetschkenragout</i> Mountain pine - honey parfait <i>with plum ragout</i>	€ 8,50
Hausgemachter Kaiserschmarrn <i>mit Rosinen und Apfelmus</i> Kaiserschmarrn <i>with raisins and apple sauce</i>	€ 11,00

Kuchen / *Cakes*

Bosnische Nusstorte (glutenfrei) <i>Homemade chocolat-nut cake (gluten free)</i>	€ 3,80
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