

Vorspeisen / Starters

Gebratene Scampi und Zuckermelone

serviert mit Blattsalaten, rassig gewürzt mit Chili und Knoblauch

Sauteéd scampi and cantaloup melon
marinated green salads with chilli and garlic

€ 15,60

Gebeizter Lachs

serviert mit kleiner Ofenkartoffel und hausgemachtem Senf-Dill-Chutney

Pickled salmon

Small backed potato and homemade mustard dill chutney

€ 15,50

Büffelmozzarella mit gebratenen Cherrytomaten

dazu Bärlauchpesto und marinierte Blattsalate

Buffalo mozzarella with cherry tomatoes
wild garlic pesto and marinated green salads

€ 15,70

Salat vom weißen Spargel

Radieschen-Senf vinaigrette und Rohschinken

White asparagus salad

with radish mustard vinaigrette and raw ham

€ 16,60

Salat nach Caesar-Art

*gebratene Putenbrust, gemischte Blattsalate,
Parmesan und Caesar-Dressing*

Caesar-salad

turkeybreast, mixed green salads, parmesan and Caesar-dressing

€ 14,50

Gemischter Salat

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

Mixed salads

4 kinds of homemade salads and green salad marinated with homedressing

€ 6,30

Suppen / Soups

Rindssuppe mit Kalbsbrätspätzle

Beef soup with bologna-dumplings
€ 4,80

Suppentopf

mit Gemüsestreifen, Rindfleisch und Nudeln aus Dinkelmehl

Soup pot
with vegetable, beef slices and noodles
€ 5,80

Spargelcremesuppe

serviert mit Spargelstücken

Asparagus cream soup
with asparagus cubes
€ 7,00

Vegetarisch / vegetarian

Weißer Spargel

serviert mit Sauce Hollandaise oder Butterbrösel, neue Kartoffel

White asparagus
with sauce hollandaise or butter crumbs, new potatoes
€ 20,50

Spargelrisotto *(glutenfrei)*

serviert mit geriebenem Parmesan

Asparagus risotto *(gluten free)*
with parmesan
€ 18,50

Bregenzerwälder Kässpätzle

mit Röstzwiebel, dazu ein kleiner gemischter Salat

Kässpätzle
small flour cheese dumplings and mixed salads
€ 14,90

Vegan / *vegan*

Weißer Spargel

*in Olivenöl und Kräutern gebraten, neue Kartoffel
(gluten- und laktosefrei)*

White asparagus

*sauteéd with herbs and olive oil, new potatoes
(gluten- and lactose free)*

€ 20,50

Spargelrisotto *(gluten- und laktosefrei)*

Asparagus risotto (gluten and lactose free)

€ 18,50

Rassiges Gemüse-Curry

mit Kokosmilch, gelbem Curry und Basmatireis (gluten- und laktosefrei)

Spicy vegetable curry

with coconutmilk, yellow curry and basmati rice (vegan, gluten- and lactose free)

€ 15,80

Fisch / *fish*

Gebratenes Lachsforellenfilet aus Vorarlberg

Frühlingsgemüse und Petersilkkartoffel

Sauteéd salmontrout filet

vegetable and parsley potatoes

€ 24,80

Filet vom Zander im Rohschinkenmantel

*mit Oliven, Tomaten und Zucchini
und Spargelrisotto*

Pike perch filet in cured ham coat

*olives, tomatoes and zucchini
with asparagus risotto*

€ 26,50

Hauptspeisen / *main dishes*

Wiener Schnitzel vom Schwein

in der Pfanne gebacken mit Pommes frites

Pork escalope "Vienna style"

with French fries

€ 15,90

"Karrenpfanne"

Schweinsfilet Medallions in Champignonrahmsauce

mit verschiedenem Gemüse und Spätzle

"Karrenpfanne"

pork filet in mushroom cream

with vegetable variation and Spätzle (small flour dumplings)

€ 19,80

Grillteller

mit Rind, Schwein und Truthahnbrust, dazu Kawasakisauce

Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes frites

Beef, pork and turkey

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

€ 19,80

Wiener Schnitzel vom Ländlekalb

in der Pfanne gebacken, serviert mit Petersilkkartoffel

Veal escalope "Vienna style"

with parsley potatoes

€ 22,30

Geschnetzeltes vom Ländlekalb

mit Spargel Hollandaise und Butterrösti

Veal slices

with asparagus hollandaise and potato rösti

€ 24,80

Rindsfilet mit Kräuterbutter

dazu Gemüsevariation und gebackene Kartoffel mit Sauerrahm

Beef filet with herb butter

with vegetable and baked potato with sour cream

€ 30,50

Für den kleinen Hunger

Small dishes

Kalbsbratwurst

Bratwurst vom Ländlekalb in Zwiebelsauce, dazu Pommes frites

Veal sausage
with onion sauce and french fries
€ 13,50

Lumpensalat

*Schübling und Bregenzerwälder Alpkäse mariniert
dazu Zwiebeln, gekochtes Ei und Essiggurke*

Sausage - cheese salad
sausage strips, cheese from the area, oil and vinegar
€ 10,30

Zum Abschluss / *Dessert*

Joghurt Panna Cotta *mit Erdbeersalat*

Joghurt Panna Cotta *with strawberry salad*
€ 7,50

Mousse au chocolate mit Beerenröster

Mousse au chocolate with berries ragout
€ 10,50

Variation von Erdbeere und Schokolade

Variation from strawberry and chocolate
€ 11,30

Unser Küchenteam ist durchgehend von 11.30 Uhr bis 21.30 Uhr
(sonntags bis 20.00 Uhr)
für Sie da und bereitet auf Wunsch von fast allen Gerichten
auch kleinere Portionen zu.