



## *Salate und Vorspeisen*

*Gemischter Salat mit Kartoffelsalat  
7,90/ als Beilage 6,90*

*Feldsalat mit Kernöl mariniert  
vollendet mit gebratenem Speck und gekochtem Ei  
9,50*

*Camembert Salat mit Trauben  
Auf Blattsalaten mit Nussdressing mariniert  
12,90*

*Salat „Waldorf“ mit Sauce Cumberland  
Mit rosa gebratenen Hirschscheiben  
18,90/ als Vegi 9,90*

*Garnelen gebraten in Knoblauch-Zitronenöl  
auf mediterran marinierten Blattsalaten  
20,50*

*Garnelen gebraten mit Chorizo in Knoblauch-Zitronenöl und Knoblauch Dip*

<i>5 Stück</i>	<i>17,50</i>
<i>10 Stück</i>	<i>34,50</i>





## *Suppen*

*Klare Suppe mit Flädle oder Brätspätzle*  
6,00

*Hatler Mostsuppe mit Bergkäse Nockerl*  
6,70

*Kürbis Kokossuppe mit glacierten Maroni und Kernöl*  
6,90

## *Vegetarisch*

*Risotto mit Steinpilzen und Parmesan*  
23,90/ klein 21,40

*Kürbis Polenta im Pilzragout*  
22,90/ klein 18,90

*Gnocchi mit Grillgemüse und geschmolzenen Tomaten (vegan)*  
20,90/ klein 18,40

*Vorarlberger Käsknöpfle mit Kartoffelsalat und Apfelmus*  
20,90/ klein 17,90





## Hauptspeisen

*Schweineschnitzel „Wiener Art“  
mit Petersilienkartoffeln oder gemischtem Salat mit  
Kartoffelsalat und Preiselbeeren  
21,40/ klein 18,90*

*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Petersilienkartoffeln oder gemischtem  
Salat mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren  
28,90 / klein 24,90*

*Geschmorte Kalbsbäckle im eigenen Saft mit Butterspätzle und Speckbohnen  
2 Stück 29,90/ 1 Stück 25,90*

*Wildragout mit Spätzle und Apfel Rotkraut  
28,90/ klein 24,90*

*Backhendl mit Kartoffel Blattsalat mariniert mit Kürbiskernöl  
23,50/ klein 20,50*

*Rehgeschnetzeltes im Waldpilz Preiselbeersaft  
mit Kürbis Polenta und Apfel Rotkraut  
33,90/ klein 30,90*

*Rinderfilet Medaillons im Pfefferrahm mit Kroketten und Grillgemüse  
41,90/ klein 37,90*

*Zwiebelrostbraten „Alt-Montafon“ mit Käsknöpfe  
29,50/ klein 25,90*





## *Desserts*

*Crème brûlée mit hausgemachtem Sorbet*  
10,40

*Eis oder hausgemachtes Sorbet je Sorte*  
3,00/ 4,00

*Maroni Mouse mit frischen Beeren*  
9,50

*Apfelküchle in Zimt Zucker mit Vanilleeis und Sahne*  
9,90

*Coupe Dänemark*  
8,10

*Affogato*  
6,90

## *Zum Abschluß*

*Merlot Eiswein Kadolzburg*  
*Zahel Wien/ Der perfekte Süßwein in der kleinen Flasche*  
35,00

*Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.*

