



Salate und Vorspeisen

Gemischter Salat mit Kartoffelsalat

7,30

Tatar vom gebeizten Lachs mit Blattsalaten

16,50

*Garnelen gebraten in Knoblauch-Zitronenöl
auf mediterran marinierten Blattsalaten*

18,90

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

5 Stück 16,00

10 Stück 30,00

Sommersalate mit Kernöl mariniert und Eierschwammerl in Ei geschwenkt

15,90



Suppen

Klare Suppe mit Flädle oder Brätspätzle
5,30

Lauchcremesuppe mit gebratenen Pfifferlingen
6,20

„Gazpacho“ Geeiste Tomaten-Gurkensuppe mit Knoblauchbrot
7,10

Vegetarisch

Tagliatelle mit gebratenem Eierschwammerl vollendet mit Österkrön
19,90/ klein 17,40

Veganes Curry Reisgericht mit Gemüsestreifen
16,20/ klein 13,20

Eierschwammerl Ragout mit Serviettenknödel
22,90/ klein 19,40

Vorarlberger Käsknöpfele mit Kartoffelsalat und Apfelmus
19,50/ klein 16,90



Hauptspeisen

*Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Petersilienkartoffeln oder gemischten Salat mit
Kartoffelsalat und Preiselbeeren
17,90/ klein 15,40*

*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Petersilienkartoffeln oder gemischten
Salat mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren
25,90 / klein 21,90*

*Gebratene Rinderhuftscheiben auf Grillgemüse und Garnelen-Rucola Tagliatelle
34,90/ klein 29,90*

*Geschnetzeltes vom Kalbsrücken im Pfifferlingrahm mit Reis und Grillgemüse
29,90/ klein 25,90*

*Geschmorte Kalbsbäckle im eigenen Saft mit Butterspätzle und Speckbohnen
2 Stück 27,90/ 1 Stück 23,90*

*Steirisches Backhendl mit Kartoffel - Blattsalaten mariniert mit Kernöl
22,90/ klein 19,40*

*Zwiebelrostbraten „Alt-Montafon“ mit Käsknöpfle
25,90/ klein 22,90*

*Rib Eye Steak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Speckbohnen
groß (250gr.) 36,00/ klein (200gr.) 32,00*



Desserts

Crème brûlée mit hausgemachtem Sorbet
9,10

Eis oder hausgemachtes Sorbet je Sorte
3,70

Sauerrahm Mouse mit Waldbeerragout
8,90

Schoko-Kirsch Parfait
9,00

Coupe Dänemark
7,40