



Salate und Vorspeisen

Gemischter Salat mit Kartoffelsalat
7,30

Feldsalat mit Kernöl, gebratenem Speck und gekochtem Ei
8,90

Salat aus geröstetem Kürbis mit Curry und Steinpilz Piccata
13,90

Herbstlicher Vorspeisenteller
Hirsch Tatar, Waldorfsalat mit Sauce Cumberland und marinierte Steinpilze
17,50

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



Suppen

Klare Suppe mit Flädle oder Brätspätzle
5,30

Kürbiscremesuppe mit glacierten Maroni und Kernölperlen
6,50

„Hatler“ Mostsuppe mit Bergkäs Nockerl
6,20

Vegetarisch

Risotto mit Steinpilzen und Parmesan
22,90/ klein 19,40

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

Kartoffel Mandelrolade auf Apfel-Rotkraut
16,90/ klein 14,40

Vorarlberger Käsknöpfe 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*

*Wildragout mit Butterspätzle und Apfel Rotkraut
27,90/ klein 23,40*

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

*Hühnergeschnetzeltes „Zürcher“ Art mit Reis und Grillgemüse
24,90/ klein 21,40*

*Zwiebelrostbraten „Alt-Montafon“ mit Käsknöpfe
26,90/ klein 23,90*

*Entrecôte in der Kräuterkruste mit Bratkartoffeln und Speckbohnen
groß (250gr.) 37,00/ klein (200gr.) 33,00*

*Hirschrücken Medaillon auf Preiselbeer Portweinsaft
mit Kartoffel Mandelrolade und Apfel Rotkraut
38,90/ klein 33,90*



Desserts

Crème brûlée mit hausgemachtem Sorbet
9,10

Eis oder hausgemachtes Sorbet je Sorte
3,70

Maroni Mouse mit frischen Beeren
8,90

Apfelküchle in Zimt Zucker mit Vanilleeis und Sahne
8,50

Coupe Dänemark
7,40