



Feinschmecker-Menü

*Ragout Fin mit Champignons,
Blätterteig & kleinem Feldsalat*

*Kürbissuppe pur – ohne Sahne
mit gerösteten Kürbiskernen & Öl*

*Barbarie Entenbrust rosa gebraten
mit einer Entenjus, Speck-Zwiebel-Bohnen
& Kartoffelpüree*

Crème brûlée – Panna Cotta - Mangosorbet

€ 46,80

Weinempfehlung:

Südtiroler Lagrein „ANDRÄ“, Weinkellerei Oberrauthner KG

0,75 l Fl.

33,80



Suppen

Kraftbrühe mit Markklößchen & Flädle	€	5,20
Kürbissuppe pur – ohne Sahne, gerösteten Kürbiskernen & Öl	€	6,60

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit unserem Hausdressing & Tomaten	<i>klein</i>	€	5,20
	<i>groß</i>	€	7,60
Tomaten – Büffelmozzarella mit Pesto, altem Balsamico & knusprig gebratenem Kartoffelrösti	€	12,20	
Gebratener Pulpo mit Feldsalat (in Olivenöl mit Tomaten, Knoblauch, Steinchampignons und Rosmarin gebraten)	€	18,80	
Badischer Feldsalat mit Trauben-Kürbisdressing & frisch gehobeltem Meerrettich	€	6,80	
Handgeklopftes Carpaccio vom Rind mit Trüffel-Parmesan ² -Marinade	€	13,80	

Warme Vorspeisen

Kalbskopf lauwarm mariniert mit badischem Feldsalat & frisch gehobeltem Meerrettich	€	12,80
Ragout Fin mit Champignons, Blätterteig & kleinem Gemüse auch als Hauptgang möglich	€	11,60
	€	21,80



Vegetarische Gerichte, Salate & Risotto

Risotto Brasato

*Risotto mit weißem Kalbsragout, gehobeltem Parmesan²
& frischem Schnittlauch*

€ 16,20

Knusprig gebratener Kartoffelrösti

mit Räucherlachs & Schnittlauch-Sauerrahm

€ 17,80

Kartoffelgnocchis

*mit Parmesansauce², gegrilltem Kürbis
& gezupftem Ziegenfrischkäse*

€ 15,80

Salat Hähnchen

*Bunter Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
Wokgemüse verfeinert mit Soja-Sesamsauce*

€ 16,80

Lachssalat

*Bunter Blattsalat mit frisch gegrilltem Lachsfilet
& Balsamicodressing*

€ 15,90



Fisch

Gebrautes Lachsfilet

*auf Bandnudeln mit Parmesansauce²
& Marktgemüse*

€ 20,80

Filet vom Zander auf der Haut gebraten

*mit lauwarm marinierten Pfifferlingen –ohne Sahne-
& Meersalzkartoffeln*

€ 22,80

Lachssalat

*Bunter Blattsalat mit frisch gegrilltem Lachsfilet
& Balsamicodressing*

€ 15,90



Fleisch

Zartes Ragout vom heimischen Reh in Spätburgunder Marktgemüse & geschmelzten Spätzle oder Kroketten	€	19,80
Rinderleber mit Burgundersauce Zwiebeln & Bratkartoffeln	€	15,80
Barbarie Entenbrust rosa gebraten mit einer Entenjus, Speck-Zwiebel-Bohnen & Kartoffelpüree	€	22,80
Geschmortes Kalbsbäckle & Medaillon vom heimischen Kalbsfilet mit Marktgemüse & geschmelzten Spätzle	€	26,80
Kalbsrahmschnitzel aus der Hüfte mit frischen Steinchampignons a la creme & geschmelzten Spätzle oder Kroketten	€	22,80
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	€	13,80
Echtes Wiener Schnitzel aus der Kalbshüfte mit Bratkartoffeln & kleinem Blattsalat	€	21,80



Steaks vom Grill

Rumpsteak	200g	€	22,80
	250g	€	25,80

Wählen Sie zu unseren Steaks **eine Beilage und eine Sauce:**

- Folienkartoffel mit Sauerrahm
 - Pommes Frites
 - Kroketten
 - Spätzle
 - Marktgemüse
 - bunter Blattsalat mit Hausdressing
- Kräuterbutter
BBQ Sauce^{1,2,3,11}
Pfefferrahmsauce³

Gegen Aufpreis können Sie gerne eine weitere Beilage bestellen.

Hausgemachte Burger

Hamburger

200g gegrilltes Rinderhack mit Gurke, Zwiebel und Tomate in einem Sesambrötchen², dazu Pommes Frites und BBQ Sauce^{1,2,3,11}

€ 14,50

Cheeseburger

200g gegrilltes Rinderhack mit Gurke, Zwiebel und Tomate in einem Sesambrötchen², mit würzigem Cheddarkäse^{1,2} überbacken, dazu Pommes Frites und BBQ Sauce^{1,2,3,11}

€ 15,20



Hausgemachte Pizza

Margherita Tomatensauce, Oregano, Mozzarella & Olivenöl Extra Vergine	€	7,20
Prosciutto mit gekochtem Hinterschinken ^{2,3,7}	€	8,80
Romana mit Salami ^{2,4}	€	8,80
Napoletana mit Sardellen, Oliven & Kapern	€	9,80
Tonno mit Thunfisch	€	9,80
Quattro Stagioni mit frischen Champignons, Salami ^{2,4} , gekochtem Schinken ^{2,3,7} & frischer Paprika	€	9,80
Funghi mit frischen Champignons	€	8,50
Quattro Formaggi mit vier verschiedenen Käsesorten	€	9,80
Hirtenart mit frischen Tomaten, Speck ^{2,3,7,15} , Schafskäse, Champignons, Knoblauch, Zwiebeln & frischen Paprika	€	11,20
Seehof mit Kirschtomaten, luftgetrocknetem Landschinken ² , Rucola Parmesanflocken ² & Olivenöl Extra Vergine	€	11,80



Vesperkarte

1 Paar Bauernbratwürste^{3,15} mit Zwiebelsauce		
dazu Brot	€	9,20
dazu Bratkartoffeln	€	11,80
Handgeschnittener Wurstsalat^{2,3} mit oder ohne Käse		
dazu Brot	€	8,80
dazu Bratkartoffeln	€	10,80
Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse² & würziger Zwiebelschmelze	€	9,80
Frischer hausgemachter Flammenkuchen mit Speck ^{2,3,7,15} , Sauerrahm & Zwiebeln	€	8,20
Maultaschen mit würziger Zwiebelschmelze & buntem Blattsalat	€	12,20
Pizzabrot	€	3,80



Dreierlei Bregenzerwälder Bergkäse mit Apfelsalat

& Birnensenf

€ 11,80

Etwas Süßes zum Schluss..

Zitronensorbet mit einem Schuss Aperol Sprizz

€ 5,80

Espresso Baileys

Halbgefrorenes mit Espresso und Baileys Irish Cream

€ 4,80

Vanilleeis mit Kürbiskernkrokant & Kürbiskernöl

€ 5,20

Crème brûlée – Panna Cotta - Mangosorbet

€ 8,80

Heisse Himbeeren

mit Vanilleeis & Sahne

€ 8,00

Frischer Kuchen nach Tagesangebot & Eisbecher aus unserem Eiscafe.



Liebe Gäste,

*Sollten Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit
oder an einer Allergie leiden,
sagen sie bitte unseren Servicemitarbeitern Bescheid.
Wir haben eine Speisekarte, die mit Allergenen ausgezeichnet ist.
Die Küche wird Ihnen etwas Passendes zubereiten.
Auf Wunsch kochen wir auch gerne vegan für Sie.*

(Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.)

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff(en)*
- 2 mit Konservierungsstoff(en)*
- 3 mit Antioxidationsmittel*
- 4 mit Geschmacksverstärker(n)*
- 7 mit Phosphat*
- 11 Süßungsmittel*
- 12 enthält eine Phenylalaminquelle*
- 15 Nitritpökelsalz*