

menu



vorspeise

herbstliche bittersalate I birne I nuss I pata negra 18

autumn salad I pear I nuts I pata negra

H,L,M

gebackene kalbszunge I gepickelter gemüsesalat I kren I sauce tartare 22

fried veal tongue I pickled vegetable salad I horseradish I sauce tartare

A,C,G,H,L,M

label rouge lachs I spring roll I gurke I teriyaki 26

label rouge salmon I spring roll I cucumber I teriyaki

A,F,G,L,N,D

ländle-rinds tatar | gourmetsalat | eigelbcreme

alpine beef tartare | gourmet salad |

egg yolk cream

mit röstbrot | with roasted bread

oder pommes | or french fries

26 | 39

M,C,A,C

carpaccio von der roten bete | steinpilze |

feige | ziegenfrischkäsecrème

24

beetroot carpaccio | porcini | fig |

soft goat cheese

G,H,M

hauptgang

wiener schnitzel

kartoffel :: gurken :: salat | preiselbeeren

34

viennese schnitzel | potato :: cucumber :: salad |
lingonberry

A,C,M,G

tagesfisch | kürbis | kartoffelpüree |

safran beurre blanc

41

catch of the day | pumpkin | mashed potatoes |
saffron beurre blanc

D,G,L

tafelspitz vom rind | spinat | kartoffel | apfelkren

34

tafelspitz | spinach | potatoes | apple horseradish

L,G

**hausgemachte steinpilz gnocchi I artischocke I
schwarze walnuss**

31

homemade porcini gnocchi I artichoke I black walnut

A,C,H

**duett vom rind (filet + praline) I
kartoffel::kürbis::gratin I wilder brokkoli I jus**

48

duett from the beef I potato::pumpkin::gratin I wild broccoli
I jus

A,C,G,M,L

dessert

handgerührter eiskaffee

8 | Mini 5

hand-stirred iced coffee

C,G,A,H

kürbiskernparfait | zwetschge | weißes
schokoladenmousse

16

pumkin seed parfait | plum | white chocolate mousse

A,C,G

käse aus dem bregenzerwald | chutney

16

cheese from bregenzerwald | chutney

G,M,A

hausgemachtes eis und sorbet | je kugel

5

homemade ice cream and sorbet | per scoop

eis:

pistazie | pistachio

vanille | vanilla

sorbet:

zitrone | lemon

mango :: passionsfrucht | mango :: passion fruit

dunkle schokolade | dark chocolate

erdbeer | strawberry

blaubeer | blueberry

Eis: C,G

Allergene Zusatzstoffe Erklärung

A-Glutenhaltiges Getreide

(Weizen,Roggen,Gerste,Hafer,Dinkel,Kamut oder Hybridstämme davon)

B-Krebstiere

C-Eier

D-Fische

E-Erdnüsse

F-Soja

G- Milch (Milch von Säugetieren wie Kuh,Schaf,Ziege,Pferd,Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse) (einschließlich Laktose)

H-Schalenfrüchte

Mandeln,Haselnüsse,Walnüsse,Cashewnüsse,Pekannüsse,Paranüsse,Pistazien,Macadamianüsse

L-Sellerie

M-Senf

N-Sesam

O-Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid

P-Lupinen

R-Weichtiere

alle preise verstehen sich in € inklusive der gesetzlichen mehrwertsteuer