



Vorspeisen

Mousse vom Ziegenfrischkäse mit Kartoffelbaumkuchen, Pesto und Oliventapenade	8.10
Bunter gemischter Salat mit French Dressing	5.20
Tatar von der Bachforelle mit Rote Beete, Pumpernickel und Limetten	9.90
Carpaccio vom Rinderfilet mit gebackenen Zwiebeln, Avocado und Mark Knödel vom Ox	10.50
Geräucherte Oxenbrust „Pastrami“ mit Sesamdressing, Gurken und Perlzwiebeln	10.50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüse	3.90
Rinderkraftbrühe mit Brätknödel und Gemüse	3.90
Tomatensuppe mit Shichimi Garnelen	5.50
Bregenzerwälder Käserahmsuppe mit Crôutons	5.20



Wildgerichte

Braten vom Hirschkalb mit Rotkraut, gebratenen Kartoffeltaschen, Waldpilzen und Preiselbeeren	19.00
Wildragout mit Rotkraut Spätzle, Preiselbeeren und Rotweibirne	17.50

Hauptgerichte

Geschmortes Kalbsbackerl mit Pfeffernockerl, cremigen Pastinaken und Sellerie	19.00
Gegrillte Saté Spieße vom Andelsbacher Bio Huhn mit Erdnüssen, gebratenem Gemüse und Reis	18.50
Lammrücken mit Kürbiskernkruste, Ratatouille Gemüse, Brokkoli und Perlgraupen	24.00
Zwiebelrostbraten mit knusprigen Kartoffelrösti Speckbohnen und gebackenem Blumenkohl	18.90
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln	12.80
Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit buntem Salatteller	18.00



Fischgerichte

Gratiniertes Lachssteak mit Rotem Curry, Erbsen und Spinatnudeln	17.50
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Artischocken - Kartoffelgröstl, gebratenem Brokkoli und Paprika Creme	23.00
Waller vom Grill mit Meerrettich, Bouillonkartoffeln und Wurzelgemüse	17.00

Vegetarisches

Cremige Karottennudeln mit Olivenöl-Karottencreme Macadamia Nüsse und Chili	10.90
Bregenzerwälder Käsespätzle mit Kartoffelsalat und Röstzwiebeln	11.50
Hausgemachte, gefüllte Kartoffeltaschen mit buntem Gemüse Waldpilzcreme und Artischocken	12.50
Frische Ravioli/Panzerotti mit Steinpilzfüllung und Ajvar	12.10