

Vorspeisen

Beilagen Salat · 5,90 Euro

Bunte Salatherzen, Balsamico oder French Dressing, Salatkerne

Gemischter Rohkostsalat · 6,50 Euro

Balsamico oder French Dressing, Salatkerne

Carpaccio vom Roastbeef · 16,90 Euro

Chili Mayo, österreichischer Parmesan, Feldsalat, Kernöl

Vulcano Rohschinken auf der „Wäscheleine“ · 15,90 Euro

18 Monate gereifter Premium Rohschinken aus der Südsteiermark, Riesenoliven, Birnen- Schalotten Marmelade, Kürbiskernbrie

Karamellierter Bregenzwälder- Ziegenkäse · 13,90 Euro

Brioche, Datteln, Walnüsse, Salatherzen

Suppen

Rinderkraftbrühe · 8,30 Euro

Grießnockerl oder Brätknödel

Gemüwestreifen, Kräuter

Vorarlberger Käsesuppe · 8,90 Euro

Schwarzbrotcroutons, Röstzwiebel

Hauptspeisen

Steirisches Backhendl · 18,90 Euro

von der Keule ausgelöst, hausgemachter Kartoffelsalat, aufgeschlagene Preiselbeermarmelade

Hirschragout · 23,90 Euro

Kartoffel Waffel, fruchtiges Blaukraut

Österreichisches Wiener Schnitzel · 26,90 Euro

vom Kalbsrücken, im Butterschmalz gebacken, aufgeschlagene Preiselbeermarmelade, Petersilienkartoffeln oder Vogerlsalat mit Kernöldressing

Schnitzel nach Wiener Art gebacken · 16,90 Euro

vom Schweinerücken, Pommes Frites

Gekochter Wiener Rindertafelspitz · 21,90 Euro

Rahmlauch, Apfelkren, Eiersauce, Kürbiskernröstinchen, Kren

Zwiebelrostbraten · 28,90 Euro

von der Allgäuer Färse, rosa gebraten, Speckbohnen, hausgemachte Kroketten, Röstzwiebel

Duett vom Schwein · 23,90 Euro

Bäckchen und Filet, Nussbutterpüree, Wurzelgemüse

Barbarie Entenbrust · 24,90 Euro

Speckrosenkohl, Birne, Kartoffelknödel, Butterbrösel

VorarlBurger · 20,90 Euro

250g Angus Beef, Brioche Bun, Vorarlberger Bergkäse, Röstzwiebel, Tomate, Gurke, Pommes Frites

Sailer's Ceasarsalad · 17,90 Euro

Backhendlstreifen, Bergkäse, Kürbiskern Croutons, Kernöl, Preiselbeeren

Hauptspeisen

Zanderfilet · 22,90 Euro

hausgemachte Gnocchi, Kirschtomaten, Rucola, Walnuss, Parmesan

Winterkabeljaufilet · 23,90 Euro

Spinat, Rote Bete Risotto, Weißweinsauce

Salatbowl Garnele · 17,80 Euro (Hauptgang)

ausgelöste „Blue- Label“ Garnelen, Kirschtomaten, Balsamico
Parmesan, Romanasalat, Croutons

Kärntner Kürbiskernnudeln · 16,90 Euro

Braune Butter, Schmelzzwiebel, Feldsalat Kernöldressing

Vorarlberger Kässpätzle · 16,90 Euro

(eigene Käsemischung aus dem Bregenzerwald)

Röstzwiebel, mit Blattsalat, oder Kartoffelsalat oder Apfelmus

Rotes Kokos- Kichererbsen Curry · 15,90 Euro

Basmatireis, Cashew Nüsse, Koriander, Chili

(vegan)

Für Beilagen Änderungen berechnen wir 2 Euro.

Für kleine Portionen werden 2 Euro abgezogen.

Für die kleinen Gäste

(nur für Kinder)

Schnitzel nach Wiener Art gebacken · 9,90 Euro

vom Schweinerücken, Pommes Frites

Rahmspätzle · 6,90 Euro

Gemüse

Bandnudeln · 6,90 Euro

Tomatensauce, Parmesan

Portion Pommes Frites · 5,90 Euro

Ketchup, Mayonnaise

Paar Wienerle · 8,50 Euro

Pommes Frites

Desserts

Hausgemachtes Vanilleeis · 8,90 Euro

Bauernjoghurt, Kürbiskernkrokant, steirisches Kürbiskernöl

Vanille Eclair · 10,90 Euro

Pistazieneis, Beerenragout, Minzpesto

Sorbetto al Limone · 7,90 Euro

Hausgemachtes, aufgeschlagenes Sorbet aus frischen Zitronen

Variation von der Schokolade · 11,90 Euro

Brownie/ Mousse/ Macaron/ Eis, Passionsfrucht

Affogato · 5,50 Euro

Espresso mit Vanilleeis