

Vorspeisen

Beilagen Salat · 5,80 Euro

Bunte Salatherzen mit Balsamico oder French Dressing, Salatnüsse

Gemischter Rohkostsalat · 6,20 Euro

Balsamico oder French Dressing, Salatnüsse

Beef Tatar · 15,90 Euro

vom Allgäuer Rinderfilet, Butters toast, Wachtelei, Aioli

Vulcano Rohschinken auf der „Wäscheleine“ · 14,90 Euro

18 Monate gereifter Rohschinken aus dem Vulkanlandgebiet der Südsteiermark, Riesenoliven, Tomatenchutney, Parmesan

Karamellisierter Bregenzerwälder- Ziegenkäse · 13,90 Euro

Brioche, Marillen, Walnüsse, Salatherzen, Kernöl

Hausgemachte Tagliatelle · 15,90

frischer, italienischer Trüffel, Trüffelsauce, Parmesan

Suppen

Rinderkraftbrühe · 8,30 Euro

Grießnockerl oder Brätknödel
Gemüwestreifen, Kräuter

Weißer Tomatencremesuppe · 9,80 Euro

Bruschetta, Vulcano Schinken

Hauptspeisen

Steirisches Backhendl · 17,90 Euro

von der Keule ausgelöst, Kartoffelsalat, aufgeschlagene Preiselbeermarmelade

Geschmorte Ochsenbacken · 23,90 Euro

Kartoffel Waffel, Blumenkohl, Butterbrösel

Österreichisches Wiener Schnitzel · 24,90 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 · 26,90 Euro

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

Österreichisches Butterschnitzel · 21,90 Euro

Kalbsfleischpflanzerl, Kartoffelpüree, Pfifferlinge

Allgäuer Schweinefilet · 22,90 Euro

Pfifferlingsrahmsauce, Brokkoli, Butterspätzle

VorarlBurger · 19,90 Euro

250g Angus Beef, 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

Wolfsbarsch · 23,90 Euro

ausgelöst, im Ofen gegart, Grillgemüse, Rosmarin Kartoffeln

Salatbowl Garnele · 16,80 Euro (Hauptgang)

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

Südtiroler Schlutzkrapfen · 18,90 Euro

Trüffelsauce, Petersilienöl, Parmesan, Egerlinge, frischer Trüffel

Vorarlberger Kässpätzle · 14,90 Euro

(eigene Käsemischung aus dem Bregenzerwald)

Röstzwiebel, mit Blattsalat, oder Kartoffelsalat oder Apfelmus

Pfifferlingsragout · 17,90 Euro

Semmelknödel, Beilagensalat

Vegane Zucchini Quiche · 15,90 Euro

Tomatenragout, Kräuterseitlinge, veganer Parmesan

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 (kleines Schnitzel)

Rahmspätzle · 6,90 Euro

Gemüse

Bandnudeln · 6,90 Euro

Tomatensauce, Parmesan

Portion Pommes Frites · 5,50 Euro

Ketchup, Mayonnaise

Paar Wienerle · 8,50 Euro

Pommes Frites

Desserts

Hausgemachtes Vanilleeis · 8,90 Euro

Bauernjoghurt, Kürbiskernkrokant, steirisches Kürbiskernöl

Tonkabohnen- Crème brûlée · 9,90 Euro

Kirschen, Walnusseis, Kakaoerde

Sorbetto al Limone · 7,90 Euro

Hausgemachtes, aufgeschlagenes Sorbet aus frischen Zitronen

Mango Panna Cotta · 10,90 Euro

auf Kokos Crumble, Kokoseis, Erdbeeren

Affogato · 5,50 Euro

Espresso mit Vanilleeis

Espresso- Orange · 4,90 Euro

Espresso, Orange, Eiswürfel, geblähter Rosmarin