

Vorspeisen und Snacks

Starters and snacks

Rindertatar mit gebeiztem Eigelb, marinierten Sojabohnen,
Estragon-Crème und Oliven-Baguette

*Beef tartar with marinated egg yolk, marinated soybeans,
cream of estragon and olive-bread*

17,50 €

Panini mit Schinken, Käse und kleinem Salat

Panini with ham, cheese and small salad

11,50 €

Panini mit Lachs und kleinem Salat

Panini with salmon and small salad

13,00 €

Panini mit Tomate, Mozzarella und kleinem Salat

Panini with tomato, mozzarella and small salad

10,00 €

Ofenkartoffel mit Kräuterquark
und gemischtem Salat

Baked potato with herbal curd and mixed salad

8,00 €

Gemischter Blattsalat mit Vinaigrette, Cranberries,
Croûtons und gemischten Kernen

Mixed salad with vinaigrette, cranberries, croutons and mixed seed

12,50 €

Suppen

Soups

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Gemüse

Beef bouillon with semolina-dumpling and vegetable

8,00 €

Kürbisschaumsuppe mit steirischem Kernöl und Falafel

Creamy pumpkin soup with seed oil and falafel

8,00 €

Alle Preise inklusive derzeit gültiger Mehrwertsteuer und Service.

All prices include tax and service charge.

Zwischengänge

Entrées

Kräuter-Tagliarini mit Pilzschaum, Ofenpaprika
und Ziegenkäseflocken

*Herbs tagliarini with mushroom-cream,
baked bell pepper and flakes of goat cheese*

15,50 €

Spinat-Panzerotti mit Flusskrebse, Trüffel und Parmesan

Ravioli of spinach with crayfish, truffle and parmesan

16,50 €

Vegetarisch

Vegetarian dishes

Pochierte Semmel-Schnitte mit Champignons in Rahm,
Liebstöckel und kandierten Rotweinzwiebeln

*Poached roll-waffle with mushroom cream,
lovage and glazed red wine onions*

14,50 €

Gebackene Kichererbsen mit Karottensugo,
Kurkuma, Dill und Soja-Milchschaum

Chickpeas-patty with carrot-sugo, curcuma, soy cream and dill

13,00 €

Hauptgänge

Main courses

Rosa gegrilltes Rinderfilet mit Speck-Jus, Tomatenmarmelade,
Bohngemüse und Kartoffelkrapfen

*Beef filet steak with bacon-jus, tomato-jam,
beans and potato-beignet*

30,00 €

Zweierlei vom Hirsch mit Honig, Essig-Zwetschgen,
Rosenkohl und gebackenem Topfenwürfel

*Two kinds of deer with honey, vinegar-plums,
brussels sprout and backed curd*

29,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Petersilien-Kartoffeln, Preiselbeeren und Salat

*Veal „Wiener Schnitzel“ with parsley-potatoes
and cranberries and salad*

24,00 €

Currywurst mit fruchtiger Tomatensauce,
Coleslaw-Salat und Pommes Frites

Curried sausage with tomato sauce, coleslaw and fries

14,00 €

Gebratenes Saiblingsfilet mit Ingwersauce,
Mangold und Süßkartoffel-Birnenschnitte

*Grilled char filet with ginger sauce,
chard and sweet potato-pear-slice*

24,00 €

Desserts

Desserts

Apfel Tarte-Tatin
mit Vanille, Tonkabohne und Walnusseis

Apple-tarte-tatin with vanilla, tonka bean and walnut-ice-cream

11,50 €

Schmandmousse
mit Schokoladen-Sesam-Brownie und Cassissorbet

Mousse of Hessian cream with chocolate-sesame-brownie and cassis sorbet

9,00 €

Fruchtsorbet
mit Soja-Crumble und marinierten Früchten

Sorbet of fruit with soy-crumble and marinated fruits

8,00 €

Zweierlei gereifter „Vorarlberger Bergkäse“
mit Früchtesenf und Kletzenbrot

*Two kind of "Vorarlberger Bergkäse"
(Cheeses produced in the Alps) with fruit mustard and fruit bread*

12,00 €

Eis & Strudel

Ice Cream & strudel

Apfelstrudel	4,50 €	Eiskaffee	6,50 €
<i>Apple strudel</i>		<i>Iced coffee</i>	
Topfenstrudel	4,50 €	Eisschokolade	6,50 €
<i>Curd strudel</i>		<i>Iced chocolate</i>	
...mit Sahne	0,50 €	Sanfter Engel	6,50 €
<i>...with cream</i>		<i>Smooth angel</i>	
...mit Vanilleeis	1,50 €	Joghurt Spezial	8,90 €
<i>...with vanilla ice cream</i>		<i>Yoghurt special</i>	
...mit Vanillesauce	1,00 €	Schwedeneisbecher	6,80 €
<i>...with vanilla sauce</i>		<i>Swedish ice cream</i>	

*Alle Preise inklusive derzeit gültiger Mehrwertsteuer und Service.
All prices include tax and service charge.*