

APERITIF

Glas Prosecco	5,00
Hausaperitif Prosecco mit Aperol oder Holundersirup	5,00
Campari Soda oder Orange	4,80
Martini Bianco	4,70
Cynar Soda oder Orange	4,70
Crémant	6,00

VORSPEISEN

Gemischter Salat mit Hausdressing	7,00
Gartensalat Käth`r Blattsalat mit lauwarmen Feigen, Zuckerschoten, Karotten, Kirschtomaten und Pinienkernen	11,50
Feldsalat mit Speck und Ei an Kräuterdressing und Tramezzini	10,50
Rindertatar Pommery-Mayo, Tramezzini, Joghurtbutter	17,50
Vorspeisenvariation für 2 Personen Vitello tonnato, Rindercarpaccio, Beef Tatar, Büffelmozzarella, Frühlingsrolle, Shrimpscocktail	28,00
Gambas »aglio e olio« mit knuspriger Chorizo (scharf)	18,50

SUPPEN

Klare Rindssuppe vom heimischen Ochsen mit Einlage:	
Kalbsbrätspätzle	5,50
Flädle	5,50
Grießnockerl	5,50
<i>Flädle- und Grießnockerlsuppe auf Wunsch mit Gemüsefond für Vegetarier</i>	

RIND

Grillteller aus Filetstücken vom Rind, Kalb und Huhn mit Pommes Frites, Gemüse und diversen kalten Saucen	26,00
Kartoffel-Gemüsegröstl mit Rinds- und Kalbsfiletspitzen, Spiegeleiern und Schnittlauchsauce	22,00 / 20,00
Zweierlei vom heimischen Rindsfilet Kurzgebratenes und Tatar auf Rucolabeet, Tomaten-Büffelmozzarella (ohne Kohlenhydrate)	29,00
Filetsteak (250g) vom heimischen Rind mit Pfefferrahmsauce, Marktgemüse und Pommes Frites	37,00
Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Kroketten	26,00 / 24,00
Filetsteak (250g) Surf and Turf mit Gemüse, Kartoffelchips und kalten Dips	40,00

KALB

Kalbsmedaillons mit Gemüse der Saison und Kroketten	32,00 / 30,00
Geröstete Kalbsleber mit Reis <i>solange der Vorrat reicht</i>	27,00 / 24,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln und hausgemachten Preiselbeeren	27,00 / 24,00
Zürcher Rahmgeschnetzeltes vom Kalbsrücken mit Rösti	27,00 / 24,00

WILD

Heimisches Rehschnitzel mit sautierten Pilzen, Speck, Rotkraut, hausgemachten Spätzle und Preiselbeerbirne	30,00 / 27,00
---	---------------

SCHWEIN

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites	17,00 / 14,00
Cordon Bleu mit Pommes Frites	24,00
Schweinsmedaillons an Pfefferrahmsauce mit Spätzle und Gemüse der Saison	25,00 / 23,00

HUHN

Maishuhnbrust aus österreichischer Haltung auf Thai-Curry-Gemüse und Basmatireis	25,00
--	-------

FISCH

Naturgebratenes Zanderfilet auf Gemüse der Saison und Petersilkkartoffeln	27,00 / 24,00
Feine Bandnudeln an hausgemachter Tomatensauce mit Gemüsestreifen, Gambas und Riesengarnelen	27,00
Gartensalat Käth`r Blattsalate, Feigen und Gemüse mit Gambas und Garnelen	24,00

VEGETARISCHE GERICHTE

Linguini nach Art des Hauses Blattspinat, Gemüse, Pilze, Cashewkerne, Schmortomate und Parmesanspäne <i>auf Wunsch auch vegan erhältlich</i>	17,00
Indischer Curry-Linsen-Gemüse-Eintopf mit Reis (vegan)	16,00
Vorarlberger Käsespätzle mit Kartoffel-Feldsalat und hausgemachten Röstzwiebeln	17,00

FÜR KINDER

Naturgebratenes Hühnerschnitzel mit Reis und Gemüse	16,00
Chicken Frites mit Pommes Frites	13,50
Kinderschnitzel paniert vom Schwein mit Pommes Frites	14,00

NACHSPEISEN

Tiramisu vom Apfelstrudel im Glas	9,50
Cocos Panna Cotta auf Mangoragout	10,00
Hausgemachtes Sauerrahmeis auf eingelegten Zwetschgen	10,00
Crème brûlée mit hausgemachtem Schokoladeneis	11,00
Marillenknödel mit Butterbrösel und Vanilleeis	11,00
Lasagne von weißem und dunklem Schokomousse <i>solange der Vorrat reicht</i>	10,50
Limoncello-Himbeer-Tiramisu im Glas	9,50
Zitronensorbet mit Wodka	7,50
Vorarlberger Käseteller	11,00
EIS	
»Affogato« 1 Kugel Vanilleeis im Espresso	6,00
Gemischtes Eis ohne Sahne	5,00
Gemischtes Eis mit Sahne	5,50
»Heiße Liebe« Vanilleeis mit heißen Himbeeren	8,00
Wiener Eiskaffee	8,00
»Coupe Dänemark«	8,00
Walnussbecher mit Stracciatella-Eis	9,00

Allergene? Wir informieren Sie gerne!
Wir verwenden ausschließlich hochwertige und frische Produkte,
soweit möglich aus der Region.

Alle Preise sind in Euro und inkl. der gesetzlichen MwSt.