



Es ist uns ein großes Anliegen, bei der Zubereitung unserer Gerichte darauf zu achten, stets frische und überwiegend heimische Produkte zu verwenden. Dafür wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel Vorarlberg ausgezeichnet und zertifiziert.

Folgende Produkte werden je nach saisonaler Verfügbarkeit bezogen:
Rind und Kalb aus heimischer Landwirtschaft,
u.a. vom Landwirt Helmut Nussbaumer, Langenegg
Milch und Milchprodukte mit dem AMA-Gütesiegel ausschließlich aus Vorarlberg von der
Sennerei Langenegg und Vorarlberg Milch
Eier aus Bodenhaltung von Landwirt Josef Bechter Lingenau
Kartoffeln, Gemüse, Salat und Obst aus heimischer Landwirtschaft bzw. aus der
Bodenseeregion, sowie aus unserem Garten
Frische Süßwasserfische aus eigener Zucht
Bregenzerwälder Berg- und Alpkäse von der Dorfsennerei Langenegg

Wir freuen uns sehr, Sie mit unseren Spezialitäten verwöhnen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt, sowie recht guten Appetit!

Chefin: Christine Nußbaumer
Chef: Maximilian Nußbaumer
Im Service: Bianca, Anna, Ramona und Christina
In der Küche: Veronika und Mirtek
Auszubildende in der Küche: Florin 2. Lehrjahr
In den Zimmern: Margit, Sirley und Olga
Bügelwäsche: Andrea

Heimatmenü

Sülzchen vom Seniorchef
Eingelegtes Gartengemüse
Meerrettich

Wälder Cordon bleu
Bärlauch | Pommes

Schokoladensoufflée
Vanilleeis

€ 45,00

Wald- und Wiesenmenü

Kren-Mousse
Apfel-Balsamico-Marinade
Kerbelcreme
Physalis

Austernpilz-Omelette
Asiatischer Krautsalat
Kumquats
Yuzu-Beurre blanc

Nussbutter-Parfait
Haselnuss
Apfel-Kompott

€ 48,00

Tradition trifft auf Moderne Menü

Vitello Tonato
Eingelegtes Gartengemüse
Bärlauch | Brot-Chip
Salz-Kapern-Eis

Steak vom Wälder Kalbsrücken
Erbsen-Minze-Creme
Sauce Bernaise
Dinkel-Focaccia

Blutorangen-Sorbet
Campari

€ 64,00

Selbstverständlich steht Ihnen jeder Gang auch einzeln zur Auswahl.

Herzensgerichte

Vorspeisen

Frühlingsalat Mozzarella Mandelblättchen grüner Spargel	€ 14,00
Gebeizte Lachsforelle Karamellisierte Chicorée Verjus-Trauben Marinade vom gelben Gemüse	€ 21,00

Suppen

Klare Rinderkraftbouillon Tageseinlage	€ 7,90
Bärlauch-Cremesuppe	€ 10,50

Hauptspeisen

Geschmorte Kalbsbäckchen Glaciertes Gemüse Ofentomaten Kartoffel-Lauch-Püree	€ 34,00
Wiener Schnitzel aus der Kalbsschale Petersilienkartoffeln oder Pommes	€ 28,00
Tafelspitz Creme-Spinat Geschmorte Rote Beete Wurzelgemüse Rösti	€ 32,00
Zitronen-Ricotta-Tortellini Dinkel Brennessel-Spinat Tomaten	€ 28,00
Gebratener Tagesfisch Shiitake Curry Pak Choi Junglauch Basmati-Reis	€ 32,00

Dessert

Karamellisierte Haselnuss-Kuchen Rum-Kokos-Eis	€ 12,00
Passionsfrucht-Sorbet	€ 5,00
Whiskey-Eis	€ 5,00
Salz-Karamell-Eis	€ 5,00
Affogato	€ 8,00