



Unsere Küche - frisch, regional und mit Liebe gemacht.

Gutes Essen beginnt nicht erst in der Küche - sondern bei den Menschen dahinter. Bei der Zubereitung unserer Speisen legen wir großen Wert auf Frische, Qualität und Regionalität. Wenn es möglich ist, verwenden wir Produkte aus unserer Umgebung und arbeiten mit ausgewählten Produzenten zusammen.

Je nach saisonaler Verfügbarkeit stammt unser Fleisch aus heimischer Landwirtschaft, unter anderem auch von Helmut Nußbaumer aus Langenegg. Milch und Milchprodukte stammen ausschließlich aus Vorarlberg. Je nach Saison wandern frisches Gemüse, knackige Salate und Obst aus der Umgebung auf den Tellern - oftmals kommt es auch direkt aus unserem eigenen Gemüse-/Kräutergarten. Und unsere Süßwasserfische? Die wachsen bei uns selbst auf.

Was wir daraus machen: ehrliche Gerichte mit viel Geschmack, Sorgfalt und einer großen Portion Leidenschaft.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns und einen guten Appetit!

Unser Team:

Juniorchef: Maximilian Nußbaumer

Service: Bianca, Anna, Ramona, Christina, Margit

Frühstück: Maria

Küche: Oskar, Norbert, Mietek

Auszubildender in der Küche: Florin

Zimmerfeen: Sirley, Andrea, Olga



## Heimatmenü

Sülzle vom Seniorchef  
Zwiebel-Vinaigrette  
Kräutercreme  
Brotchip

\*\*\*

Wälder Cordon Bleu  
Pommes

\*\*\*

Topfen-Soufflée  
eingelegter Rhabarber  
Rhabarbersorbet

€ 46,00

## Wald- und Wiesenmenü

Variation vom Spargel  
Tomatenessenz  
Honig-Senf-Marinade

\*\*\*

Blumenkohlsteak  
Chimichurri  
Quinoa-Crumble  
Polentaschnitte

\*\*\*

Vanille Creme Brûlée  
Erdbeer-Pfefferminzsorbet

€ 44,00

## Tradition trifft auf Moderne Menü

Beef Tartar  
Oliven  
eingelegte Zwiebeln  
getoastetes Brot

\*\*\*

Saltimbocca  
Spargel-Risotto  
Zitronenjus

\*\*\*

Blutorangen-Sorbet  
Campari

€ 59,00

Selbstverständlich steht Ihnen jeder Gang auch einzeln zur Auswahl.

## Vorspeisen

Frühlingsalat € 14,00  
Erdbeere | Rhabarber | Spargel

Gebeizte Sulzberger Forelle € 21,00  
Basilikum-Vinaigrette | Shiro Dashi - Creme | Radieschen

## Suppen

Klare Rinderbouillon | Tageseinlage € 7,90

Spargel-Cremesuppe € 10,50

## Hauptspeisen

Wiener Schnitzel aus der Kalbsschale Petersilienkartoffeln oder Pommes	€ 28,00
Rinderfilet Zwiebel-Confit   weißer Spargel   Sauce Hollandaise Mandelbällchen	€ 42,00
Ossobuco Lauchstroh   geschmorte Tomaten   Kartoffelgnocchi	€ 36,00
Fisch des Tages in Kartoffelkruste Cremespinat   Meerrettich   schwarze Belugalinsen	€ 32,00
Spargel Sauce Hollandaise   Butterkartoffeln	€ 26,00
Ziegenkäse-Ravioli Erbsenveloutée   karamellisierte Walnüsse	€ 27,00
Zusätzlich Spargel zu allen Gerichten	€ 6,00

## Dessert

Passionsfrucht-Sorbet	€ 5,00
Blutorangen-Sorbet	€ 5,00
Sauerrahm-Eis	€ 5,00
Rum-Kokos-Eis	€ 5,00
Affogato	€ 8,00