

FRÜHLING

Sektcocktail ▫ Erdbeere ▫ Limone ▫ Cremant d'Alsace Dopff au Moulin	10
Bouvet Ladubay « Tresor » brut rosé	9
Champagne Laurent Perrier « La Cuvée » brut	0,375 l Flasche 44
White Port ▫ Manzanilla Sherry ▫ Madeira	6
Graham's white Port N°5 ▫ Limone ▫ Minze ▫ Tonic	12
Pomme-Pure "Cuvée Keller" Apfelgut Neunthausen alkoholfrei	6
Sanbitter & Orange alkoholfrei	9

MENÜ

Spargelcrèmesuppe

~ ~ ~

Geschmorte Kalbsschulter
Champignons ▫ Kräuterrahm ▫ Spitzkraut ▫ Knöpfe

~ ~ ~

Passionsfrucht ▫ Buttermilch
Erdbeeren ▫ Kokoseis

60 €

MENÜ VEGETARISCH

Bowl von Frühlingssalaten ▫ Kerne ▫ Kräuterpistou

~ ~ ~

Gebratener grüner Spargel ▫ Frühlingsmorcheln
Tomate ▫ Parmesan-Beurre-Blanc ▫ Gnocchi

~ ~ ~

Passionsfrucht ▫ Buttermilch
Erdbeeren ▫ Kokoseis

60 €

SCHLEGELHOFMENÜ

Salat mit gebratenem Arktischem Saibling ▫ kleinen schwarzen Berglinsen ▫ Frühlingsmorcheln

~ ~ ~

Black Tiger Riesengarnele ▫ Fenchel ▫ Karotte ▫ Paprika ▫ Safran-Beurre-Blanc

~ ~ ~

Lammcarré ▫ Ratatouillejus ▫ Avocado-Blattspinatrisotto

~ ~ ~

Rhabarbergratin ▫ Vanille ▫ Mandelkrokant ▫ Nougat-Pralineneis

96 €

WEINEMPFEHLUNG

- 2022 ▫ Sauvignon Blanc ▫ trocken
Weingut Landerer ▫ Oberrotweil 1/8l 5,50 € Flasche 0,75l 29€
- 2020 ▫ Merlot ▫ Untermoserhof
Familie Ramoser ▫ Südtirol 1/8l 7,00 € Flasche 0,75l 38€

VORSPEISEN

	€
Gratinierter Ziegenfrischkäse vom Ringlihof ▫ Thymianhonig ▫ Mango-Pfefferkompott ▫ Blattsalate	22
Salat mit gebratenem Arktischem Saibling ▫ kleinen schwarzen Berglinsen ▫ Frühlingsmorcheln	25
Gratinierter Kalbskopf ▫ zweierlei Spargel ▫ Vinaigrette ▫ Kartoffelchips	22
Black Tiger Riesengarnele ▫ Fenchel ▫ Karotte ▫ Paprika ▫ Safran-Beurre-Blanc	26
Kleine Bowl von Frühlingsсалaten ▫ Kerne ▫ Kräuterpistou	12

SUPPEN

Spargelcrèmesuppe	12
Krustentiersuppe ▫ Thaiaromen ▫ Wokgemüse ▫ Gamba	16

HAUPTGERICHTE

Portion Spargel vom Obst & Gemüsehof Sehringer ▫ Sauce Hollandaise ▫ Kratzete	30
Dazu ein paniertes Kalbsschnitzel 14 ▫ Schinkenplättle 11 ▫ Gebratener Arktischer Saibling	15
Geschmorte Kalbsschulter ▫ Champignons ▫ Kräuterrahm ▫ Spitzkraut ▫ Knöpfe	39
Rostbraten Schlegelhofart ▫ Zwiebeln in Burgunder geschmort ▫ Gemüse cassoulet ▫ Bratkartoffeln	39
Wiener Schnitzel vom Kalbshüftle ▫ Preiselbeeren ▫ Bratkartoffeln oder knusprige Pommes	29
Gebratener grüner Spargel ▫ Frühlingsmorcheln ▫ Tomate ▫ Parmesan-Beurre-Blanc ▫ Gnocchi	37
Lammcarré ▫ Ratatouillejus ▫ Avocado-Blattspinatrisotto	46

DESSERT

Rhabarbergratin ▫ Vanille ▫ Mandelkrokant ▫ Nougat-Pralineneis	16
Passionsfrucht ▫ Buttermilch ▫ Erdbeeren ▫ Kokoseis	16
Affogato al Espresso	9
Bregenzerwälder Bergkäse ▫ Birnensenf ▫ Birnen-Balsamessig ▫ Salzmandeln	15

Eine Auswahl von Schnäpsen und Grappas finden Sie an der Theke