

WINTER

Sektcocktail ▫ hausgemachter Holunderblütensirup ▫ Ingwer		10
« TRESOR » Crémant de Loire ▫ Maison Bouvet Ladubay ▫ brut rosé	0,1 l	9
Champagne Laurent Perrier ▫ La Cuvée ▫ brut	Flasche 0,375 l	44
White Port ▫ Manzanilla Sherry ▫ Madeira		6
Graham's white Port N°5 ▫ Limone ▫ Minze ▫ Tonic		12
Pomme-Pure ▫ Cuvée Keller ▫ Apfelgut Neunthausen ▫ alkoholfrei		7
Sanbitter & Orange ▫ alkoholfrei		9

MENÜ TRADITION

Feldsalat ▫ Speck ▫ Kracherle
Trockenfrüchtevinaigrette ▫ Nusspesto

Geschmorte Rinderschulter ▫ Burgundersoße
Wintergemüse ▫ Wirsingknöpfe

Süpple von Zitrusfrüchten
Topfen-Vanillemus ▫ Blutorangensorbet ▫ Mandelkrokant

63€

MENÜ VEGETARISCH

Karotten-Ingwersalat
Frischkäse ▫ salziges Granola

Asiatisch marinierte Gemüsespaghettini
Mango ▫ Kokossoße

Karamalisierte Panna-Cotta ▫ weiße Schokolade
Mocca ▫ Ananas ▫ Himbeersorbet

62 €

SCHLEGELHOFMENÜ

Eismeersaibling ▫ Passionsfrucht ▫ Buttermilch ▫ Kräuteröl

Wachtelbrüstchen ▫ Steinpilzlinsen ▫ Petersilienwurzelpüree

Rehrücken ▫ Teriyakijus ▫ grüne Gemüse ▫ Pfefferbirne ▫ Schnupfnudeln

Karamalisierte Panna-Cotta von weißer Schokolade und Mocca ▫ Ananas ▫ Himbeersorbet

98 €

WEINEMPFEHLUNG

2022 Ried Mühlpoint ▫ Grüner Veltliner ▫ trocken
Weingut Leo Alzinger ▫ Unterloiben ▫ Wachau

1/8l	7,00 €	Flasche 0,75l	38 €
------	--------	---------------	------

2022 Barbera d'Alba
Mauro Veglio ▫ La Morra ▫ Piemont

1/8l	7,50 €	Flasche 0,75l	42 €
------	--------	---------------	------

VORSPEISEN

	€
Feldsalat ▫ Speck ▫ Kracherle ▫ Trockenfrüchtevinaigrette ▫ Nusspesto	klein 12 15
Eismeersaibling ▫ Passionsfrucht ▫ Buttermilch ▫ Kräuteröl	26
Skrei ▫ Rote Beete ▫ Champignons ▫ Perlgraupenrisotto	26
Wachtelbrüstchen ▫ Steinpilzlinsen ▫ Petersilienwurzelpüree	26
Karotten-Ingwersalat ▫ Frischkäse ▫ salziges Granola	16

SUPPEN

Bregenzerwälder Bergkäse Súppe ▫ gerösteter Grieß ▫ Bergkäsecrostini	13
Krustentiersuppe ▫ Thaiaromen ▫ Gamba	17

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Rinderschulter ▫ Burgundersoße ▫ Wintergemüse ▫ Wirsingknöpfe	38
Wiener Schnitzel vom Kalbshüftle ▫ Preiselbeeren ▫ Bratkartoffeln oder knusprige Pommes	klein 25 33
Rostbraten vom Black Angus Entrecôte ▫ Zwiebeln in Burgunder geschmort ▫ Gemüsecaissoulet ▫ Bratkartoffeln	42
Rehrücken ▫ Teriyakijus ▫ grüne Gemüse ▫ Pfefferbirne ▫ Schnupfnudeln	49
Asiatisch marinierte Gemüsespaghettini ▫ Mango ▫ Kokossoße	36
▫ dazu gebratene Black Tiger Riesengarnelen ▫	+ 16
▫ unsere mündliche Tagesempfehlung ▫	

DESSERT

Karamalisierte Panna-Cotta von weißer Schokolade und Mocca ▫ Ananas ▫ Himbeersorbet	17
Súppe von Zitrusfrüchten ▫ Topfen-Vanillemus ▫ Blutorangensorbet ▫ Mandelkrokant	17
Vanilleeis ▫ Kürbiskernkrokant ▫ Kürbiskernöl	14
Fragen Sie nach unserem hausgemachten Eis und Sorbets	Kugel 4
Bregenzerwälder Bergkäse ▫ Birnensenf ▫ Szechuan Pfeffer ▫ Salzmandeln	17
Eine Auswahl von Schnäpsen und Grappas finden Sie an der Theke	

Liebe Gäste, unser separater Allergie Ordner gibt Ihnen Auskunft über die in Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe.
Gerne auch in einem persönlichen Gespräch mit einem unserer qualifizierten Köche.