

# FRÜHLING

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

Bregenzerwälder Bergkäse Süpple  
gerösteter Grieß ▫ Bergkäsecrostini

Geschmortes Ochsenbäckle ▫ Burgundersoße  
Gemüse cassoulet ▫ Wirsingknöpfe

Mousse von zartbitterer Schokolade  
exotischer Früchtekompott ▫ Himbeersorbet

60€

## MENÜ VEGETARISCH

Blattsalate ▫ geröstete Kerne ▫ Radieschen  
Kirschtomaten ▫ Staudensellerie ▫ Kräuterpistou

Thai Gemüsecurry ▫ Shiitake ▫ Pak-Choi  
grüner Spargel ▫ Basmatireis mit Nüssen

Süpple von Zitrusfrüchten ▫ cremiger Vanilletopfen  
Blutorangensorbet ▫ Mandelkrokant

60 €

## SCHLEGELHOFMENÜ

Auf der Haut gebratener Arktischer Saibling ▫ cremiger Spinat ▫ Kartoffelchips

Wachtelbrüstchen ▫ kleine schwarze Berglinsen ▫ Balsamicojus ▫ Selleriepüree

Lammcarré ▫ Ratatouillejus ▫ grüne Gemüse ▫ Gnocchi

Süpple von Zitrusfrüchten ▫ cremiger Vanilletopfen ▫ Blutorangensorbet ▫ Mandelkrokant

98 €

## WEINEMPFEHLUNG

2023 Rioja Blanco ▫ Viura  
Bodega Martinez Lacuesta

1/8l 6,00 € Flasche 0,75l 33 €

2019 Wiener Trilogie ▫ Cuvée aus Zweigelt/Merlot/Cabernet Sauvignon  
Weingut Fritz Wieninger ▫ Wien

1/8l 6,50 € Flasche 0,75l 36 €

VORSPEISEN	€
Kleine Bowl mit Blattsalaten ▫ geröstete Kernen ▫ Radieschen ▫ Kirschtomaten ▫ Staudensellerie ▫ Kräuterpistou	13
Auf der Haut gebratener Arktischer Saibling ▫ cremiger Spinat ▫ Kartoffelchips	26
Atlantik Seezungenfilet ▫ grüner Spargel ▫ Safranrisotto	28
Wachtelbrüstchen ▫ kleine schwarze Berglinsen ▫ Balsamicojus ▫ Selleriepüree	28
Gratinierter Ziegenfrischkäse ▫ Thymianhonig ▫ Mango-Pfefferkompott ▫ Blattsalate	21

## SUPPEN

Bärlauchrahmsüpple	11
Bregenzerwälder Bergkäse Süpple ▫ gerösteter Grieß ▫ Bergkäsecrostini	13
Krustentiersuppe ▫ Thaiaromen ▫ Gamba	17

## HAUPTGERICHTE

Geschmortes Ochsenbäckle ▫ Burgundersoße ▫ Gemüsecaissoulet ▫ 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
Lammcarré ▫ Ratatouillejus ▫ grüne Gemüse ▫ Gnocchi	48
Thai Gemüsecurry ▫ Shiitake ▫ Pak-Choi ▫ grüner Spargel ▫ Basmatireis mit Nüssen	36
▫ dazu gebratene Black Tiger Riesengarnelen ▫	+ 16
▫ unsere mündliche Tagesempfehlung ▫	

## DESSERT

Süpple von Zitrusfrüchten ▫ cremiger Vanilletopfen ▫ Blutorangensorbet ▫ Mandelkrokant	17
Mousse von zartbitterer Schokolade ▫ exotischer Früchtekompott ▫ Himbeersorbet	17
Haselnusseis ▫ Haselnusskrokant ▫ Gewürz-Ananas	14
Fragen Sie nach unserem hausgemachten Eis und Sorbets	Kugel 4
Bregenzerwälder Bergkäse ▫ Birnensenf ▫ Szechuan Pfeffer ▫ Salzmandeln	17

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.