

FRÜHLING

Sektcocktail ▫ hausgemachter Holundersirup ▫ Cremant brut	€
Graham's white Port N°5 ▫ Limone ▫ Minze ▫ Tonic	10
Crémant de Loire ▫ Maison Bouvet Ladubay ▫ Tresor ▫ brut rosé	12
Champagne Laurent Perrier ▫ La Cuvée ▫ brut	0,1 l 10
Pomme-Pure ▫ Cuvée Keller ▫ Apfelgut Neunthausen ▫ alkoholfrei	Flasche 0,375 l 46
Sanbitter ▫ Orange ▫ alkoholfrei	8
	9

MENÜ TRADITION

Salatbowl ▫ geröstete Kerne ▫ Gurken ▫ Kirschtomaten ▫ Kräuterpistou ▫ Bergkäsecostini
▫
Geschmortes Lammhäxle ▫ Ratatouillejus ▫ cremige Polenta
▫
Warmes Schokoladenkuchle ▫ Zwetschgenröster ▫ Vanilleeis
63 €

MENÜ VEGETARISCH

Gratinierter Ziegenfrischkäse ▫ Thymianhonig ▫ Mango-Pfefferkompott ▫ Blattsalate
▫
Thaï Gemüsecurry ▫ Shiitake ▫ Pak-Choi ▫ grüner Spargel ▫ Basmatireis mit Nüssen
▫
Karamellisierte Kaffee-Vanille-Crème ▫ Ananas ▫ Kokosnuss Eis
69 €

SCHLEGELHOFMENÜ

Gebratene Wachtelbrüstchen ▫ kleine schwarze Berglinsen ▫ Selleriepüree ▫ Trüffelfjus
▫
Atlantik Seezungenfilet ▫ Black Tiger Riesengarnele ▫ Safranrisotto ▫ grüner Spargel
▫
Kalbsfilet Medaillon ▫ Morcheln ▫ Kräuterrahm ▫ Macadamianuss Cremolata ▫ Tagliatelle
▫
Karamellisierte Kaffee-Vanille-Crème ▫ Ananas ▫ Kokosnuss Eis
99 €

WEINEMPFEHLUNG

▪ 2023 ▫ Chardonnay ▫ Gaun ▫ Vigneti delle Dolomiti				
Weingut Alois Lageder ▫ Magreid	1/8l	8 €	Flasche 0,75l	42 €
▪ 2022 ▫ Rotweincuvée ▫ Furore ▫ Cabernet Sauvignon/Merlot/Syrah/Pinot Noir				
Weingut Schloss Ortenberg	1/8l	8 €	Flasche 0,75l	42 €

VORSPEISEN

Salatbowl ▫ geröstete Kerne ▫ Gurken ▫ Kirschtomaten ▫ Kräuterpistou ▫ Bergkäsecrostini 14

Atlantik Seezungenfilet ▫ Black Tiger Riesengarnele ▫ Safranrisotto ▫ grüner Spargel 29

Gebratene Wachtelbrüstchen ▫ kleine schwarze Berglinsen ▫ Selleriepüree ▫ Trüffeljus 28

Gratinierter Ziegenfrischkäse ▫ Thymianhonig ▫ Mango-Pfefferkompott ▫ Blattsalate 24

Ochsenschwanzragout ▫ Portweinsoße ▫ kleine Gemüse 24

SUPPEN

Rahmsuppe von Frühlingslauch ▫ Sauerrahm ▫ Morcheln 14

Krustentiersuppe ▫ Thaiaromen ▫ Wasserkastanien ▫ Gamba 18

HAUPTGERICHTE

Sauté vom Kalbsfilet ▫ Morcheln ▫ Kräuterrahm ▫ Macadamianuss Cremolata ▫ Tagliatelle 46

Geschmortes Lammhaxe ▫ Ratatouillejus ▫ cremige Polenta 39

Thai Gemüsecurry ▫ Shiitake ▫ Pak-Choi ▫ grüner Spargel ▫ Basmatireis mit Nüssen 36

dazu gebratene Black Tiger Riesengarnelen + 16

Wiener Schnitzel vom Kalbshüftle ▫ Preiselbeeren ▫ Bratkartoffeln oder knusprige Pommes klein 26 groß 34

Rostbraten vom Black Angus ▫ Zwiebeln in Burgunder geschmort ▫ Gemüse cassoulet ▫ Bratkartoffel 44

DESSERT

Karamellisierte Kaffee-Vanille-Crème ▫ Ananas ▫ Kokosnuss Eis 17

Warmes Schokoladenkuchle ▫ Zwetschgenröster ▫ Vanilleeis 17

Dreierlei Sorbet ▫ exotischer Früchtekompott 16

Bregenzerwälder Bergkäse ▫ Birnensenf ▫ Szechuan Pfeffer ▫ Salzmandeln 18