

SALAT

Großer gemischter Marktsalat der Saison
dazu frisches Kartoffelbrot 11

Auf Wunsch mit:

Gebratenen Putenstreifen, Speck und Parmesan 9

Backhendl 9

Käspressknödel – in Butterschmalz gebraten – 7

Dressing:

Balsamic-Kräuter-Vinaigrette / Hausdressing / Himbeer-Bergwiesenheu-Dressing

Beilagensalat mit Hausdressing 6,90

SUPPE

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Flädle 7,50

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Speck-, Käsepress- und Brättnödel 9,90

Käserahmsuppe mit würzigem Bergkäse und Laugenkastanie 9,50

Pikante Gulaschsuppe von Berwangers Jungrind mit Brot 9,80

Gerne servieren wir die Suppen auch als kleinere Vorspeisenportion: abzgl. € 2

VEGETARISCH

Hausgemachte Gemüselasagne
mit pikantem Tomatenragout 17,50

Kaiserschmarrn mit Mandeln karamellisiert
Apfelmus | Preiselbeeren klein: 9 || 14

Kässpätzle
würziger Bergkäse | zerlassener Butter | zweierlei Zwiebeln 13,50

Spinat- und Käsknödel
zerlassene Butter | Blattspinat | Bergkäseraspel 15,50

Brezen-Käsepressknödel
in Butterschmalz gebraten | Rahmschwammerl | knusprige Zwiebel 16,50

Gemüsebowl
Honig | Sesam | Avocado | Burrata 17,50

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

FLEISCH

Putenmedaillon

in Gewürzpanade gebraten, mit Fleur de Sel

Gemüse-Tomatennudeln | gerösteter Sesam 17,50

Walser Rindfleischtopf

Zart gewelltes Rindfleisch (Hof Matthias Berwanger) in feiner Brühe

Kren | Gemüsestreifen | Kräuter | Spätzle | Vorarlberger Bergkäse 16,50

Zwiebel-Rostbraten

vom Jungrind (Färse), Hof Matthias Berwanger, ca. 250 g

knusprige Zwiebeln | Rotweinglace | Speckbratkartoffeln 32

Wiener Schnitzel vom Kalb – Hof Matthias Berwanger –

Preiselbeeren | Speckbratkartoffeln oder Pommes 28

Schnitzel Wiener Art vom Jungschweinerücken

Preiselbeeren | Speckbratkartoffeln oder Pommes 17,50

Rinderfilet Tournedo – center cut, ca 250 g–

im Speckmantel gebraten | Rotweinglace | Kräuterbutter

glacierte Gemüsestreifen | Kartoffel-Rahm-Gratin 36,50

FISCH

Zanderfilet – auf der Haut gebraten –

Rieslingsauce | zarter Blattspinat | Kartoffeldrillinge 22

BROTZEIT

Rohschinken von der Metzgerei Beck

mit Tomate, Zwiebeln, Ei, Kren und sauren Gurken 11,50

Bergkäse

mit Tomate, Zwiebeln, Feigen Senf, und geschrotetem Pfeffer 11,50

Saure Wurst– angemachte Lyoner–

mit Tomaten, Zwiebeln, Ei, Kren und sauren Gurken 11,50

Hausgemachtes Griebenschmalz

Radieschen | Ei | Zwiebeln | Kren | Tomate 9,50

Zu allen Brotzeiten servieren wir unser frisches Brot und Butter

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.

DESSERT & EIS

Warmer Schokoladenkuchen Weißes Schokoladeneis (frisch gebacken, dauert ca 15 Min)	8,90
Kugel Eis nach Wahl	2,30
– Eierlikör oder Amaretto dazu	2
Gemischtes Eis Schoko Vanille Erdbeereis	6,50
Vanilleeis Steirische Art 1 Kugel Vanilleeis steirisches Kürbiskernöl Kürbiskerne Sahne	4,50
Heiße Himbeeren 3 Kugeln Vanilleeis heiße Himbeeren Sahne	8,90
Früchtetraum Frischer Obstsalat Baiser Passionsfrucht-Mangosorbet Erdbeereis Sahne Salzkaramell	11,50
Eiskaffee 2 Kugeln Vanilleeis Kaffee Sahne	6,90
Eisschokolade 2 Kugeln Schokoladeneis Schoki Sahne	6,90
Affogato – Vanilleeis mit Espresso	4,90
Nuss mit Schuss Affogato mit Walnusseis und einem Botucal Rum – eine tolle Kombination!! –	9,50
Schlumpf – Becher 1 Kugel Eis mit Smarties	2,30
Portion Sahne	1
Unsere Eissorten: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Walnuss, White Chocolate, Passionsfruchtsorbet	

Alle Preise verstehen sich in Euro.
Falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeiter.