

Zum Start

<i>Bärlauch-Ziegenkäseterrine</i> im Rucolanest auf Tomatenragout	€ 13,80
<i>Vitello Tommato</i> Kalbsrücken hauchdünn geschnitten an Thunfisch-Kapernsauce mit Toastbrot	€ 13,80
<i>Räucherlachsrollchen mit Frischkäse-Kräuterfülle</i> mit Sauerrahm Dip an Aceto-Balsamico Dressing	€ 14,10
<i>Beef Tartar</i> mit Toast und Butter	Vorspeise € 15,60 Hauptspeise € 22,80
<i>Salat „Surf & Turf“</i> gegrillte Scampi und gebratene Streifen vom Rindsfilet an knackigem Blattsalat, fein mariniert	Vorspeise € 15,60 Hauptspeise € 19,80
<i>Bunter Salatteller</i> an French Dressing	€ 6,10
<i>gratinierter Knoblauchbrot</i>	€ 2,90

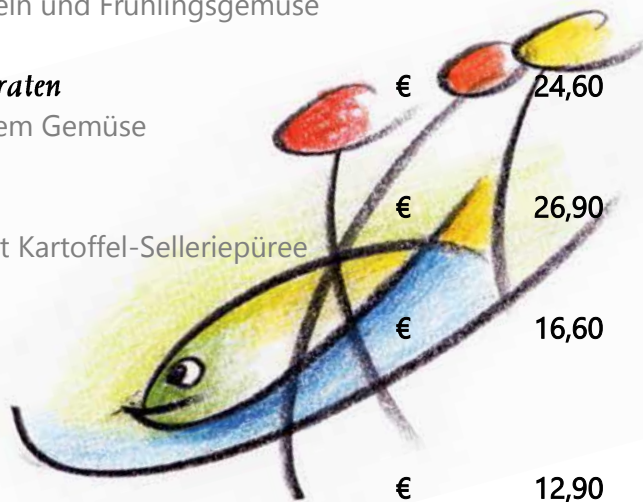
Aus dem Suppentopf

<i>Kraftbrühe vom Tafelspitz</i> mit Leberspätzle oder Frittaten	€ 4,50
<i>Festtagssuppe „großer Teller“</i> Kraftbrühe vom Tafelspitz mit dreierlei Einlege Gemüwestreifen und Rauten vom gekochten Tafelspitz	€ 6,90
<i>Karotten-Mango Schaumsüppchen</i> mit Sahnehäubchen und Croutons	€ 5,80
<i>Bärlauch Schaumsüppchen</i> mit Sahnehäubchen und Blätterteigfleurons	€ 5,80



Aus See und Meer

<i>Duett vom Seeteufel und Thunfisch</i>	€	27,20
serviert mit Safrannudeln an Paprikasauce und Brokkoli		
<i>Felchenfilet in Butter gebraten</i>	€	21,30
mit frischen Gartenkräutern, Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse		
<i>Frischer Bachsaibling in Olivenöl gebraten</i>	€	24,60
mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse		
<i>Fangfrisches Zanderfilet</i>	€	26,90
im Riebelgrießmantel auf Blattspinat mit Kartoffel-Selleriepüree		
<i>Ofenkartoffel</i>	€	16,60
mit Räucherlachs und Salatgarnitur an einer Sauerrahm-Schnittlauchsauce		
<i>Gambas (scharf)</i>	€	12,90
Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch, serviert mit Baguette		
<i>Klare Fischsuppe</i>	€	6,90
mit verschiedenen Edelfischen und Knoblauchbrot		



Fangfrische Bodenseefische erhalten wir von den Fischern Lutz und Lunadorn.

Unser Frühlingmenü

Knackiger Feldsalat

mit Melonenkugeln an Speckdressing

Frisches Bachforellenfilet in der Bärlauchkruste

mit feinem Marktgemüse an Zitronenschaum
mit Dillkartoffeln

Nutellamousse

im Glas fein garniert

€ 28,20

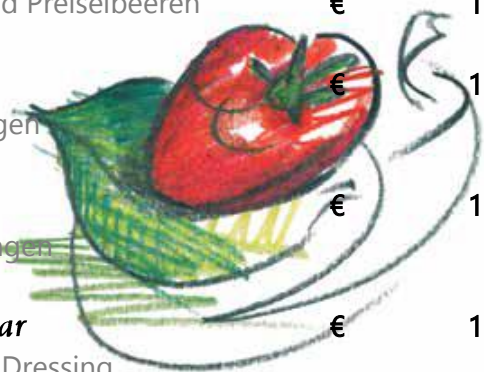
Vom Küchenchef empfohlen

Geröstete Kalbsleber mit Gemüsereis	€	19,90
Knuspriges Backbun mit Feldsalat, hausgemachtem Kartoffelsalat und Kernölperlen	€	14,90
Geschmorte Schweinsbäckle an einer Rotweinsauce mit Wurzelgemüse Kartoffelpüree und Gemüse der Saison	€	16,90

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden!

Knackig & g'sund

„Wirtsbaussalat“ (Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven und Schafkäse) im Blattsalatkranz mit Aceto-Balsamico Dressing	€	11,10
Gebackener Camembert auf knackigem Blattsalat mit Kernölperlen und Preiselbeeren	€	11,50
Thunfischsalat im Blattsalatkranz mit Oliven und Zwiebelringen	€	11,10
Rindfleischsalat fein garniert mit Kernölperlen und Zwiebelringen	€	12,80
Fischknusperle vom Felchen mit Sauce Tartar auf frischen Blattsalaten an Aceto-Balsamico Dressing	€	17,20
„Fitnesssalat“ Knackige Blattsalate mit gebratenem Hühnerbrüstchen und feinem Himbeerdressing	€	12,80



Zum Hauptgang

„Wirtsbaustöpfle“	€	22,80
Gegrillte Rinds- und Schweinsmedaillons serviert mit Schinkenrahmspätzle, Frühlingsgemüse und Madeirasauce		
Schweinerückensteak in der Speck- Käsekruste	€	16,80
mit Kartoffelkroketten, Gemüsebouquet und Rotweinsauce		
Grillteller (verschiedene Fleischstücke gegrillt)	€	16,90
serviert mit Pommes Frites, Kräuterbutter und Zwiebelragout		
Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind	€	20,20
mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und hausgemachten Röstzwiebeln		
Wienerschnitzel goldgelb in Butter gebraten		
mit Pommes Frites und hausgemachten Preiselbeeren		
vom Schwein	€	13,90
vom Kalb	€	19,90
Putenrahmschnitzel	€	13,20
serviert mit Reis und Gemüse der Saison		
Steak vom heimischen Rind (ca. 300g)	€	33,60
mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse, dazu servieren wir Kräuterbutter oder eine Pfefferrahmsauce		
Saftgulasch vom Mastochsen	€	13,20
mit hausgemachten Spätzle		



Unsere Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von
efef-Hohenems und Anton Fetz- Andelsbuch

Fleischloses

<i>Hausgemachte Käsknöpfe</i>	€	13,90
mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller		
<i>Eine Portion Apfelmus</i>	€	2,90
<i>Dreierlei Käseknödel</i>		
(Bärlauch, Spinat u. Tomate)	€	13,80
auf Sauerkraut mit Röstzwiebeln und brauner Butter		
<i>Polentaschnitten</i>	€	13,40
mit Gorgonzola überbacken auf Tomatenragout und Brokkoli		
<i>„Nudelteller Wirtsbaus“</i>	€	12,80
feine Nüdele mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Erbsenschoten		
<i>Buchweizen Palatschinken</i>	€	13,80
an Tomaten-Basilikumragout mit feiner Frischkäse-Spinatfüllung		

Der süße Abschluss

<i>Riebelknödel</i>	€	8,50
mit hausgemachtem Beerenröster und Vanilleeis		
<i>Topfschaumnockerl</i>	€	8,50
an einem Früchtespiegel mit frischen Früchten		
<i>Dessertvariation</i>	€	10,50
Schmankerl aus der Patisserie		
<i>Rhabarber Parfait im Hippenblatt</i>	€	8,50
auf Erdbeer-Minze Ragout		
<i>Mobr im Hemd</i>	€	8,50
auf Schokoladensauce mit Vanilleeis und Sahne		
<i>Nutella Mousse</i>	€	8,50
fein garniert		
<i>„Vorarlberger Käseteller“</i>	€	10,80
Verschiedene Käsesorten aus unserer Region mit Feigensenf, Brot und Butter		