

## Aperitif aus der Vorarlberger Getränkeshmiede

### **Alpenglügen**

„Alpsinth“ Kräuterspirit auf Eis mit Russian Wild Berry € 6,50

### **Lillet Alpin**

Lillet mit Alpsider Beeren und Tonic Water € 6,50

### **Alpsider** mit leichten 2,5% vol.

Österr. Apfelsider mit edlen Alpenkräutern oder Alpenbeeren € 4,50

**furore Eros** - Österreichischer Frizzante „Methode Champenoise“  
mit Likör vom Bodensee-Weinbergpfirsich € 5,50

## Gebhardsberg Kulinarium

Blauschimmelkäse Panna Cotta  
Tomaten-Carpaccio / Bärlauch-Pesto

\*\*\*

Bregenzerwälder Käsesuppe / Röstzwiebele

\*\*\*

Bramata-Dinkel Laibchen / Tomaten-Bärlauch Ragout

\*\*\*

Steak vom Lände Kalb / Spitzmorchelsauce  
Stangenspargel / Frühlingskartoffele

\*\*\*

Mokka-Creme brûlée / Kokos Eis

Menüpreis für 5 Gänge € 59,00

**Dieses Menü servieren wir Ihnen auch gerne in**

4 Gängen Ihrer Wahl pro Person € 49,00

3 Gängen Ihrer Wahl pro Person € 42,00

## Weinbegleitung

zum 5-Gang Menü pro Person € 28,00 (5 Weine)

zum 4-Gang Menü pro Person € 22,00 (4 Weine)

zum 3-Gang Menü pro Person € 15,00 (3 Weine)

### **Geschenk Tipp**

Schenken Sie einen Abend zum Genießen.

Bei uns bekommen Sie Geschenkgutscheine für das Gebhardsberg Kulinarium und mehr.

## Aus dem Suppentopf

<b>Tafelspitz Bouillon</b> / Kräuterflädle oder Leberspätzle	€ 5,50
<b>Bregenzerwälder Käsesüpple</b> / Röstzwiebele aus der Genuss Region Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse	€ 6,80
<b>Schaumsüppchen vom Waldbärlauch</b> / sautierte Pilze	€ 6,50

## Leichte Gerichte und Vorspeisen

<b>Salat Variation</b> / French Dressing von der Bio Gärtnerei Seiler am Bodensee	€ 6,20
<b>Alpen Caesar Salat</b> <u>Vorspeise € 9,50 / Hauptspeise € 14,50</u> Bio Blattsalat Variation / Späne vom Bregenzerwälder Alpkäse geröstete Brotroutons / Ei vom Martinshof / Caesar Dressing aus der Genuss Region Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse	
<b>Blauschimmelkäse Panna Cotta</b> Tomaten Carpaccio / Bärlauch Pesto	€ 13,20
<b>Alpen Sushi</b> Bodensee Räucherfisch im Röstimantel mariniertes Wurzelgemüse / Pow Pow Chili Dip-Sauce	€ 14,80

## Fisch & Vegetarisches

<b>Allgäuer Gebirgs Saiblingsfilet in Sesamkruste</b>	€ 23,50
Pastinaken-Karotten Gemüse / Petersilien-Kartoffeln	Damenportion € 21,50
<b>Bodensee Fischfilet Variation</b> 3 Bodenseefische nach Fang Kartoffel-Gemüse Gröst'l / Sauerrahm-Knoblauch Dip	€ 24,80
<b>Original Greber's Käsknöpfle</b> aus Vorarlberger Bio-Dinkelmehl Alp- und Bergkäse / knusprige Röstzwiebel Apfelmus / gemischter Salat Käsevariation aus der Genuss Region Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse	€ 17,40
<b>Vegan-Töpfle</b> Bramata-Dinkel Laibchen vom Martinshof in Buch Tomaten-Bärlauch Ragout	€ 16,50



## Die Klassiker aus der Burgküche

<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> in Butterschmalz gebraten		€ 23,80
Petersilienkartoffeln / furore Apfel-Preiselbeersauce	Damenportion	€ 21,80
<b>aus der Genuss Region Ländle Kalb</b>		
<b>Zwiebelrostbraten vom Premium Roastbeef</b>		€ 23,80
Röstzwiebeln / Speckbohnen / Bratkartoffeln	Damenportion	€ 21,80
<b>Gebhardsberg Filet Töpfle</b>		€ 23,50
Filet vom Rind, Schwein & Huhn	Damenportion (2 Stück Fleisch)	€ 21,50
Pfeffer-Cognacsauce / buntes Gemüse / Bio-Dinkelmehl Spätzle		
<b>Pfeffersteak vom Freiland Rind</b>	220 g	€ 33,50
Steak mit Pfefferkruste / Romanesco Röschen / Basmatireis	300 g	€ 38,80
Steaksauce von furore		
<b>Ländle Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“</b>		€ 23,50
Bratkartoffeln / Romanesco Röschen	Damenportion	€ 21,50
<b>aus der Genuss Region Ländle Kalb</b>		
<b>Geröstete Leber vom Ländle Kalb</b> – frisch vom Metzger mit Basmatireis (nicht immer verfügbar)		€ 23,80
<b>aus der Genuss Region Ländle Kalb</b>		

## Traditionelles Plattenservice

<b>Chateau Briand</b> 500g ab 2 Personen	p.P.	€ 34,90
Gemüse vom Markt / Bratkartoffeln / Basmatireis Pfefferrahmsauce / Burgunderjus / Kräuterbutter / Steaksauce von furore		
<b>Burgherrenspeiß</b> für 2 Personen	p.P.	€ 29,50
500g Rinds- und Schweinefilet am Tisch flambiert mit Alpinsinth 55 Kräuterspirit Gemüse vom Markt / Bratkartoffeln / Basmatireis Pfefferrahmsauce / Burgunderjus / Kräuterbutter / Steaksauce von furore		

**Unsere Kartoffeln kommen aus der Genuss Region Oberinntaler Erdäpfel.**

Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus Vorarlberg und den umliegenden kulinarischen Regionen wurden wir von der AMA Marketing GesmbH. mit dem AMA-Gastrosiegel „Vorarlberg“ ausgezeichnet und zertifiziert. Mit dieser Auszeichnung unterstützen wir durch den regionalen Bezug der Grundprodukte und Dienstleistungen für die Vorarlberger Wertschöpfung und somit zur Sicherung von direkten und nachgelagerten regionalen Arbeitsplätzen.



Eine Übersicht über unsere Lieferanten erhalten Sie bei der Rezeption im Erdgeschoss.

## Unsere süße Küche

**Apfelstrudel oder Topfenstrudel** € 4,40  
mit Sahne oder Vanillesauce oder Vanilleeis € 5,80

**Schokoladen Kühle mit flüssigem Kern** € 9,80  
furore Amarena-Kirschsauce

**Mokka-Creme brûlée / Kokos Eis** € 8,80



**Hausgemachtes Alpsinth-Sorbet** € 6,80  
mit Kräuter-Alpsider am Tisch übergossen



**Sorbet-Duett von der Passionsfrucht und Guaven-Karotten** € 7,30  
frische Früchte

## Eisspezialitäten aus frischer Bregenzerwälder Heumilch hergestellt

**Wiener Eiskaffee**  
Sahnehaube / gerührt € 7,80

**Dietburga's „Heiße Liebe“**  
Vanilleeis / heiße Himbeeren / geschlagene Sahne € 7,80

**Coupe Danmark**  
Vanilleeis / Schokosauce / Sahne € 7,80

**Coupe Gebhardsberg für 2 Personen**  
6 Kugeln gemischtes Heumilch Eis / frische Erdbeeren / Fruchtmark / Sahne € 16,50

**Gemischtes Heumilch Eis, 3 Sorten nach Wahl:** € 5,10  
Schokolade / Vanille / Erdbeer / Kokos / Zitrone mit Sahne € 6,60

## Käse aus der Genuss Region Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse

**Bregenzerwälder Käseteller mit 5 Sorten**  
Alpenbaron Rotkultur / Ursalzkäse / Heuwiesenkäse  
Alpenkäse / Blauhudler Blauschimmel  
furore Senfsaucen / Walnüsse / Brot / Butter € 12,50

**Bregenzerwälder Käseteller mit 3 Sorten**  
Alpenbaron Rotkultur / Ursalzkäse / Alpenkäse  
furore Senfsaucen / Walnüsse / Brot / Butter € 11,50

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.