

Mittagskarte

Gemischter Rohkostsalat · 6,50 Euro

Balsamico oder French Dressing, Salatkerne

Karamellierter Bregenzerwälder- Ziegenkäse · 14,90 Euro

Brioche, Erdbeeren, Spargelspitzen, Salatherzen, Bärlauchdressing

Rinderkraftbrühe · 8,90 Euro

Bärlauchflädle oder Brätknödel, Gemüsestreifen, Kräuter

Spargelschaumsuppe · 9,40 Euro

Kartoffel- Bärlauchtaschen

Steirisches Backhendl · 19,90 Euro

von der Keule ausgelöst, Kartoffelsalat, aufgeschlagene Preiselbeermarmelade

Österreichisches Wiener Schnitzel · 28,90 Euro

vom Kalbsrücken, im Butterschmalz gebacken, aufgeschlagene Preiselbeermarmelade, Petersilienkartoffeln oder Beilagensalat mit Kernöldressing

Schnitzel nach Wiener Art gebacken · 16,90 Euro

vom Schweinerücken, Pommes Frites

Geschmorte Ochsenbacken · 26,90 Euro

glacierte Karotten, Kartoffel- Bärlauch Püree, Bio Kräuterseitlinge

Zwiebelrostbraten · 28,90 Euro

rosa gebraten, Speckbohnen, hausgemachte Kroketten, Röstzwiebel

Zanderfilet · 23,90 Euro

hausgemachte „wilde“ Gnocchi, Kirschtomaten, Rucola, Walnuss, Parmesan

Vorarlberger Kässpätzle · 16,90 Euro (eigene Käsemischung aus dem Bregenzerwald)

Röstzwiebel, mit Blattsalat, oder Kartoffelsalat oder Apfelmus

Salatbowl Garnele · 18,90 Euro

ausgelöste „Blue- Label“ Garnelen, Kirschtomaten, Balsamico, Parmesan, Romanasalat, Croutons

Sailer's Ceasarsalad · 18,90 Euro

Backhendlstreifen, Bergkäse, Kürbiskern Croutons, Kernöl, Preiselbeeren

Rotes Spargel Curry · 17,90 Euro

Grüner Spargel, Kichererbsen, Zucchini, Basmatireis

(vegan)