

VORSPEISEN

Fenchelcarpaccio

Pesto, Parmesanspäne

€ 10,00

Schafskäsemousse

Tomatenmarmelade, feine Salate

€ 10,00

Pflanzerl vom Bodenseewels

marinierter Randig, Limettensauce

€ 11,00

Bunter Salat

€ 8,00

Rindssuppe

mit Leberspätzle

€ 4,50

mit Kräuterflädle

€ 4,50

Karotten-Ingwercremesuppe

€ 5,60

Spinatknödele

Schmortomaten, Parmesan, Salbeibutter

€ 11,00

als Hauptspeise

€ 15,00

HAUPTSPEISEN

Sibratsgfäller Forellen

pro dag

€ 0,90

in feinem Sud gegart – blau

oder in Butter gebraten

oder mit gerösteten Mandeln

dazu servieren wir Ihnen Salzkartoffeln und Blattsalat

BÖG-Jubiläumsgericht

Wolfsbarschilet

mit Rosmarin gebraten, Safran-Fenchelrisotto

€ 22,00

kleine Portion

€ 18,00

Rindsragout

Selleriepüree, Speck-Croûtons,

Polenta-Rosmarinknödele

€ 20,00

Rosa gebratenes Kalbssteak

Kräuterkruste, Petersilienwurzel, Rösti

€ 32,00

Kaninchenrückenfilets

Rahmpfifferlinge, Fettucine, feines Gemüse

€ 22,00

kleine Portion

€ 18,00

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren, bunter Salat

€ 20,00

kleine Portion

€ 16,00

NACHSPEISEN

Verschiedene gut gereifte Käse

aus dem Bregenzerwald € 11,00
kleine Portion € 8,00

Kaiserschmarren

Zwetschkenröster € 11,00

Schokoladen-Himbeerdessert

€ 12,00

Zitronen Crème Brûlée

Erdbeersorbet € 11,00

Zwetschken Tiramisu

Zwetschkensorbet € 11,00

Hittisauer Bauernjoghurt

Honig, Zimt
karamellisierte Walnüsse, Vanilleeis € 8,00

Hausgemachtes Vanilleeis

Kürbiskrokant, Kürbiskernöl € 7,00

Coupe Dänemark

€ 6,00

Eiskaffee

€ 6,00

Irish coffee

€ 6,40

Unser hausgemachtes Eis – pro Kugel

€ 2,30

Vanille, Bitterschokolade, Banane, Holunderblüten-Buttermilch
mit Hippe

Unsere hausgemachten Sorbets – pro Kugel

€ 2,30

Erdbeere, Himbeere, Zwetschke
mit Hippe

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Änderungen vorbehalten!