

# Speisekarte

## **RINDSSUPPE**

mit Frittaten oder Brätspätzle (ACGL) € 4,70

**GULASCHSUPPE** mit Brot (A) € 5,80

**KÜRBISCREMESUPPE** mit Sahnehaube  
und Kernölperlen (A) € 5,90



## **BUNTER SALATTELLER** vegetarisch

(CGMO) € 6,10

**SALATPARADIES** mit gegrillten Putenstreifen  
und frischen Früchten (CGMO) € 16,50

## **GEBACKENER**

**„BERGGOLD“ CAMEMBERT** vegetarisch

mit karamellisieren Walnüssen, Preiselbeeren  
und Salatgarnitur (ACGHMO) € 13,80



## **Rehragout**

wahlweise mit Knödel oder Spätzle  
dazu Apfelrotkraut mit glacierten Maroni

Kroketten und Preiselbeeren

21,00

## **Reh Speiß**

mit Pfifferling-Kirschrahm Sauce,  
dazu Spätzle,

Apfelrotkraut mit glacierten Maroni und Kroketten,  
und Preiselbeeren

24,00

## **Rehrücken**

mit Pfifferling-Kirschrahm Sauce,  
dazu Spätzle,

Apfelrotkraut mit glacierten Maroni und Kroketten,  
und Preiselbeeren

25,00

**WIENER SCHNITZEL** (vom Schwein)

mit Preiselbeeren

und bunter Salatschüssel (ACGLMO) € 15,50

**„WÄLDER“ Cordon bleu** (vom Schwein)

gefüllt mit Speck und Bergkäse

dazu Pommes frites und Preiselbeeren € 17,50

**SCHWEINERÜCKENSTEAK** mit Schinken und  
Käse überbacken dazu Pommes frites (GLM) € 16,00

**VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE** vegetarisch

mit Röstzwiebeln und bunter Salatschüssel (ACGMO)  
€ 15,00

**HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL**

mit zerlassener Butter und Bergkäsespänen auf  
dazu Salatgarnitur

(AFGMO) vegetarisch € 16,50

• mit Olivenöl und frischen Kräuterspänen

dazu Salatgarnitur (AFMO) vegan € 14,50

**TOAST „HAWAII“**

mit Salatgarnitur (ACGLMO) € 12,00

**LÄNDLE KALBSBRATWURST**

mit Kartoffelsalat Senf und Brot (AM)

€ 11,00

**WURST- oder LUMPENSALAT**

mit Salatgarnitur (CGLMO) € 10,00