

Mit allen Sinnen genießen....

Mit diesem Credo heißen wir Sie herzlich Willkommen!
Wir laden Sie ein zu einer kulinarischen abwechslungsreichen Reise mit Speisen aus der klassischen und traditionellen Küche mit Augenmerk auf regionale saisonale Herkunft und mit internationalen Highlights und Ihrer Vielfalt.

Bei Lebensmittelunverträglichkeit empfehlen wir Ihnen, aus unseren mit ** gekennzeichneten Speisen zu wählen. Um auf Ihre individuellen Wünsche eingehen zu können, bitten wir Sie, Ihre Anregungen unserem Serviceteam bzw. unserer Küche weiterzuleiten !
Food intolerance: lactose- & gluten free choice is indicated on our menu with **

BUSINESS MENÜ

Kleiner gemischter Blattsalat

„ Bouillabaisse“

Französischer Fischeintopf

** Änderungen vorbehalten*

€ 14,95

Brot & hausgemachte Aufstriche & Steuern sind im €-Preis inkludiert.

Bread and homemade spread are included in our prices calculated in €.

**Unsere Weinempfehlungen aus der 0.7 Flasche - glasweise serviert -
entnehmen Sie aus der 1. Seite !**

**Eine weitere Auswahl an österreichischen und internationalen Weinen finden Sie
in unserer Getränkekarte - unser Tip: 0.375 Gusto-Flaschen !**

Kalte & warme Gaumenfreuden - entree

Gratinierte Jakobsmuscheln auf Blattspinat

mit warmen Tomatenconfit

grilled scallops with spinach

Hauptgang € 15.95 Entree € 14.95

Salat „Hirschen“ **

bunte Feldsalate mit Hausvinaigrette

salad with herbs and homemade dressing

€ 5.95

Lumpensalat „Dornbirner Art“ **

mit Schalotten und Balsamicodressing

meat salad with Balsamico dressing

€ 10.95

Rindfleischsalat vom Tafelspitz „steirisch“ **

an Kürbisöl & Kernen vom Samenkönig Pschait

boiled beef salad with pumpkin oil

€ 13.95

** lactose- & glutenfrei : auf Wunsch mit Essig & Öl mariniert

Löffel für Löffel ein heißer Genuss - soups

Bärlauchcremesuppe mit Tomaten - Espuma

Ramsons-cream-soup with tomato-espuma

€ 5.95 Gusto € 4.95

Spargelcremesuppe mit Petersilienpesto

Asparagus with parsley-pesto

€ 5.95 Gusto € 4.95

Dornbirner Festtagssuppe mit dreierlei Einlagen**

mit Flädlerouladen, Brättnockerl & Gemüsebrunoise

bouillon with pancakes, dumplings and vegetables

€ 4.40

Gulaschsuppe

mit frischem Schnittlauch

soup Hungarian style

€ 5.95

** glutenfrei - glutenfreies Mehl, Gemüsebouillon, Maisstärke

Kulinarische Reisen - culinary highlights - tapas

Gambas in Knoblauchöl „Gambas al ajillo“ **

mit Chillischoten, Knoblauch & Kräutern

shrimps with chili-oil and herbes

Entree/Tapas € 12.95

Meersalz-Kartöffelchen „kanarisch“ **

mit rotem Chili Pesto „Mojo“

Spanish potatoes with red pesto "Mojo"

Entrée/Tapas € 6.95

Rotes Curry mit Huhn „Asiatisches Gewürzgeheimnis“

mit duftendem Jasminreis & schwarzem Sesam

chicken "Red Curry"

€ 15.95 Gusto € 14.95

„Rotes Curry“ vegetarisch

mit Gemüse, Kartoffeln & Reis

thai curry vegetarian style with fresh vegetables, potatoes and rice

Hauptgang € 13.95 Entree € 11.95

Saisonal -seasonal

Frühlingserwachen - spring awakening

Entrecôte

mit frischem Spargel, Sauce Bernaise
hausgemachte Hirse-Bärlauchbällchen

entrecôte with asparagues, sauce Bernaise, homemade millet - leek - balls
€ 21.95

Schweinebäckle

auf Ofengemüse mit glacierten Schalotten
Bärlauch-Polentanockerl

check of pork with vegetables and lenta
€ 14.80

Ländle Rind - beef

Zartes Carpaccio „vom Bison“ **

auf Rucola, Pesto & Parmesanspänen

carpaccio of beef with salads and parsley pesto

€ 12.95

Tafelspitz „Wiener Art“ **

mit hausgemachten Rösti, Spinat & zweierlei Dipps

boiled from beef with Swiss potatoes and spinach

€ 19.95

Gusto € 17.95

Saftiges Steak vom Rindsfilet „Klassisch“ - 200 g**

mit Bergpfeffer & Chilikräuterbutter

hausgemachten Rösti & bunte Gemüsevielfalt

beef fillet "steak" with chili-herb-butter, homemade Suisse potatoes

€ 23.95

Geflügel - poultry

Hühnerfilet **

mit Broccoli und Champagner-Risotto

chicken fillet with broccoli and creamy champagne risotto

€ 16.95

Fleischlos - vegetarian dish

Risotto vom Spargel

mit glacierten Sherry-Tomaten

risotto of fresh asparagus and sherry-tomatoes

Hauptgang € 14.95 Entree/Gusto € 13.95

Feine Trüffelnudeln

mit Cherry-Tomaten und Grana-Padano-Spänen

creamy truffle noodles with cherry-tomatoes and Grana Padano

Hauptgang € 14.95 Entrée/Gusto € 12.95

Käs'spätzle im Kupferpfännele **

mit Kartoffel- & Blattsalate, Preiselbeerkompott & Apfelmus

local cheese dish "traditional version"

€ 12.95

Aus den Gewässern - fish

Kross gebratenes Zanderfilet

im Knoblauch-Kräutermantel auf Spargelragout und tournierten Bärlauchkartoffeln

Zander fillet with white asparagus and potatoes

€ 21.95

vom Ländle Kalb - veal

Kalbsleberle im Balsamico-Thymianjus „nach Angebot“ **

mit karamellisierten Apfelscheiben & hausgemachten Rösti

veal leaf with balsamico thyme sauce, caramel apples and roast potatoes

€ 19.95 Gusto € 17.95

Kalbsrahm-Gulasch ** mit Rosmarinspätzle

veal stew "goulash" with rosemary home-made pasta

€ 16.95

Wiener Schnitzel vom Kalb an Tasmanischem Bergpfeffer **

mit Kartoffel-Wasabi-Salat & Paprika-Chili-Senf

breaded veal cutlett with potato salad perfumed with wasabi

€ 17.95 Tapas € 12.95

vom heimischen Schwein - pork

Schweinemedallions „rosa gebraten“ **

auf Kartoffelstroh und Trüffelnüdele
pork fillet with creamy truffle noodles

€ 18.95

Ländle-Geschnetzeltes vom Filet

Hausgemachte Rösti & saisonalem Gemüse
fillet of pork with Swiss potatoes and vegetables

€ 19.95 Gusto € 17.95

Schnitzel „gebacken“ **

mit warmem Erdäpfel Kresse Salat & Preiselbeerkompott
breaded pork cutlett with potato salad and cranberries

€ 12.95 Gusto € 11.95

** gluten- & lactosefreies Chutney, Paniermehl, Brösel, Gewürze auf Wunsch

Wir möchten darauf hinweisen, dass wir sehr bemüht sind, bewusst zu kochen, allerdings nicht auf Diät- oder Gesundheitsküche spezialisiert bzw. verifiziert sind.

Süße Lust - Sweets

Dornbirner Apfelküchle

an Grappa-Preiselbeerschaum mit Vanilleeis

Apple pie with foamy Grappa-cranberry and vanilla ice cream

€ 9.95 Gusto€ 8.95

Lemonenmousse im Kelch

mit Papaya Mark

Lemon Mousse with papaya care

€ 6.95

Colonel Zitronensorbet

mit Wodka und Minze

lemon sorbet with wodka and mint

€ 5.95

Eiskaffee gerührt

coffee with ice-cream - in der Silberflöte

€ 6.95

Topfenschmarren

auf Weichselspiegel mit Eis

fluffy sweet pastry with cherry fruit and ice-cream

€ 9.95 Gusto € 7.95

Käseauswahl / Cheese „mit Trüffelhonig & Feigensenf“ **

€ 13.95

Gusto € 11.95

** Schaf- & Ziegenkäse, lactosefreier Hartkäse auf Wunsch oder frischer Fruchtsalat

Aperitif

Prosecco Rose „Pino de Pinot“ oder Brut 0.2	€ 8.00
Prosecco secco 0.2 oder Bellini-Melonencocktail	€ 7.00
mit Cassis, Holunder, Marille	€ 8.80
Österreichischer Sekt „Henkel“ 0.2	€ 7.00
Champagner „Ried Heidsieck“ 0.3	€ 16.50
Champagner „Ruinart“ 0,375	€ 29.80
Martini mit Olive, Campari	€ 4.90
Sherry Dry, Portwein	€ 4.90
Aperol „Spritz“ mit Weisswein & Lemone	€ 5.30
Birnenschaumwein, Kirchmayr, NÖ	€ 26.00
Sekt Freixenette „brut“ aus Spanien	€ 26.00
Prosecco „Secco“, „Rose“ oder Brut 0.7	€ 26.00

Alkoholfreie Getränke - soft drinks

Sunbitter auf Eis & Lemone Italien	€ 3.00
Crodino mit Eis & Orange aus Venetien	€ 3.00
Wachauer Marillennektar Obsthof Reisinger	€ 3.00
Ländle Birnen-Apfelsaft Obsthof Dietrich	€ 3.00

Edelbrände - spirits

Bertl-Bildstein, Jöbstl-NÖ, Mazetti-Altvilla-Grappa

Whisky-Auswahl 10/12 und 18 Jahre gelagert

Gerne berätet Sie unser geschultes Serviceteam

Tee-Selektion im Butler

€ 3.00

Kräuter-Honig, Grüner Tee, Vanilla, Darjeeling,
Früchte-Ingwer mit Kandisstick und Süßem