

Unsere Tagesempfehlungen

Our daily recommends

„Jägertöpfe“ - Rehragout mit Maroni-Blaukraut und Ringelblumenbirne dazu Spätzle <i>Hunter's pot: Roe deer stew, chestnut red cabbage, marigold pear and Spätzle</i>	17,90
Rehschnitzel an Pilzrahmsauce mit Brokkolirosen und Serviettenknödel <i>Venison escalope on mushrooms cream sauce with broccoli and sliced bread dumpling</i>	21,50
Kalbsrahmgulasch dazu Bärlauchspätzle <i>Veal goulash with wild garlic Spätzle</i>	17,90
Bodenseefelchen auf cremigen Blattspinat mit Zitronenrisotto <i>Lake of Constance whitefish on creamy leaf spinach with lemon risotto</i>	22,90
Mit eingelegten Zitrusfrüchten gebratene Maispoularde auf Paprika-Couscous <i>With pickled lemon roasted corn poulard on paprika couscous</i>	20,80
In Basilikumöl gebratene Garnelen mit schwarzen Oliven und getrockneten Tomaten auf Wildkräutersalat an Balsamicodressing <i>In basil oil fried prawns with black olives and dried tomatoes, herb salad with balsamic dressing</i>	als Vorspeise / <i>starter</i> 13,80 als Hauptspeise / <i>main course</i> 22,90

Vegetarische Gerichte

Vegetarian

Gemüsestrudel an Paprikarahm dazu Schlosskartoffeln <i>Vegetable strudel on paprika cream with parsley potatoes</i>	14,50
Spinat-Ricottanockerln auf warmer Tomatenpesto mit Tagliollini <i>Spinach ricotta dumpling on warm tomato pesto and tagliollini</i>	15,90
Vorarlberger Käsespätzle mit Kartoffel-Blattsalat <i>„Käsespätzle“ (a kind of pate with cheese) with potato leaf salad</i>	13,50

s'Gourmetblättle

Gourmet specialities

Melange vom Bärlauch mit Rose vom gebeiztem Lachs auf Sepiabaguette <i>Clear tomato soup with vegetable strips and basil pike dumpling</i>	5,10
Tartar vom hausgebeiztem Lachs auf Rucolabeet an Granatapfelvinaigrette <i>Tartar of cured salmon on arugula with pomegranate vinaigrette</i>	10,80
Rosa gebratenes Kalbsmedaillon und sautierte Riesengarnele an Bergpfeffersauce auf jungem Gemüse mit gebackenen Wildreiskroketten <i>Medallion of veal and king prawn on pepper sauce with vegetable and baked wild rice croquettes</i>	31,50
Sautierte Kalbsfiletstreifen mit Kräuterseitlingen dazu Brokkoli und Basmatireis <i>Sauteéd stripes of veal with king oyster mushroom, broccoli and basmati rice</i>	26,50
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Orangen-Madeirasauce mit buntem Gemüse und Belugalinsen <i>Medium Barbarie duck breast on orange Madeira sauce with vegetable and beluga lentils</i>	25,30
In Kräuteröl gebratener Egli mit Junglauch und Schmortomaten auf Piemontreis <i>In herb oil roasted perch with braised tomatos on Piemont rice</i>	24,50
Sautierte Hirschkalbsleber mit schwarzen Nüssen und Wildpreiselbeeren dazu Rosmarin-Kartoffelstampfer <i>Sautéed deer liver with black nuts and wild cranberries with rosmary potatoes</i>	21,90

Unsere Gerichte sind auf Wunsch

als Seniorenportion erhältlich (außer s'Gourmetblättle)

-15%

On demand we serve most of our meals as smaller portions

Beilagen Änderungen, außer Pommes frites

0,90

Side dish changes, apart from French fries

Vorspeisen

Starter

Knoblauchbaguette <i>Garlic baguette</i>		2,80
Gemischte Salate der Saison mit Gartenkresse und Croûtons <i>Seasonal mixed salads with garden cress and croutons</i>		4,90
Bunte Blattsalate mit Balsamicodressing und Kürbiskernöl <i>Leaf salads with Balsamico dressing and pumpkin seed oil</i>		4,70
Feldsalate an Apfel-Barrique Dressing mit eingelegtem Kürbis und gebratenem Bauernspeck <i>Lamb's lettuce salad with apple-barrique dressing, pickled pumpkin and roasted bacon</i>		7,90
Klassisches Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Basilikumpesto dazu hausgemachtes Foccachio <i>Beef Carpaccio with rocket salad, parmesan and basil pesto, homemade foccachio</i>		11,50
Beef Tartar (der Klassiker vom Allerfeinsten)	als Vorspeise / <i>starter</i>	14,00
	als Hauptspeise / <i>main course</i>	21,50

Suppen

Soups

Kraftsuppe vom Tafelspitz mit Leberknödel, Brätknödel, Kräuterfrittaten oder Grießnockerl <i>Consommé with liver dumpling, sausage meat dumpling, sliced herb pancakes or semolina dumpling</i>		4,10
Knoblauchrahmsuppe mit Kräutercroûtons <i>Garlic cream soup with herb croutons</i>		4,80

Lindenklassiker

aus der Pfanne und vom Grill

Linde classics

Wiener Schnitzel mit Pommes frites	vom Kalbsrücken / veal	17,40
<i>Escalope Viennese style with French fries</i>	vom Schwein / pork	12,90
Filetspieß mit Pfeffer- oder Zigeunersauce dazu Pommes frites		19,90
<i>Fillet spit with pepper- or zingara sauce served with French fries</i>		
Medaillons vom Schweinefilet an Gorgonzola-Salbeirahm mit Schwenkgemüse und feinen Butternudeln		19,80
<i>Medallions of pork fillet with gorgonzola-sage cream, mixed vegetables and butter noodles</i>		
Schweinefiletstreifen an Kräuterrahmsauce mit Broccolirosen und Basmatireis		19,00
<i>Sliced fillet of pork with herb cream, broccoli and Basmati rice</i>		
Rosa gebratenes Kalbssteak auf Morchelrahmsauce mit Gemüsebouquet und Butternudeln		26,90
<i>Medium fried veal steak with morels in cream, vegetables and homemade butter noodles</i>		
Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ mit Spätzle		19,90
<i>Beef „Stroganoff“ with Spätzle</i>		
Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Speckbohnen und Bratkartoffeln		19,50
<i>Roast beef with onions, beans and bacon, roast potatoes</i>		
Rindsfiletsteak auf Pfefferrahmsauce mit knackigem Marktgemüse und hausgemachten Kroketten	200g	29,50
<i>Fillet steak of beef with pepper cream sauce, vegetables and homemade croquettes</i>	250g	35,90
	300g	39,90
Entrecôte vom Rinderrücken mit Kräuterbutter, Grillsaucen und buntem Blattsalat	200g	21,90
<i>Entrecôte of beef saddle with herb butter, barbecue sauces and leaf salad</i>	300g	26,90
	360g	29,90

Genießermenü

Menu

Amuse Gueule

„Ein Gruß aus der Küche“

In Kräuteröl gebratener Egli

mit Junglauch und Schmortomaten auf Piemontreis

In herb oil roasted perch with braised tomatos on Piemont rice

Melange vom Bärlauch

mit Rose vom gebeiztem Lachs auf Sepiabaguette

Clear tomato soup with vegetable strips and basil pike dumpling

Gratiné vom Vorarlberger Trester Brand

mit Grenadine und feiner Mandeltuille

Gratinée of Vorarlberger Trester brandy with Grenadine and almond tuille

Rosa gebratenes Kalbsmedaillon und sautierte Riesengarnele an Bergpfeffersauce

auf jungem Gemüse mit gebackenen Wildreiskroketten

Medallion of veal and king prawn on pepper sauce with vegetable and baked wild rice croquettes

Triologie von Schokolade und Espresso

*

€ 55,00