

Unsere Menüvorschläge



Suppen

Klare Rindssuppe mit einer Einlage Ihrer Wahl:

Flädle, Leberspätzle, Milzschnitten, Brätspätzle oder gebackenen Grießknödel 4,50

Lustenauer Mostsuppe mit Croutons und Speckwürfel 5,50

Tomatenschaumsüppchen 5,60

Kartoffelcremesuppe mit Grammelknödel 5,80

Pilzcremesuppe mit Knoblauchcroutons 5,60

Kalte Vorspeisen

Gemischter Salat nach Jahreszeit 5,50

Lustenauer Feldsalat mit Kartoffeldressing, Brotcroutons und Speckstreifen 8,60

Honigmelonenschiffchen in Parmaschinken mit Kräutersalat und Rotweindressing 12,50

Roastbeefrosetten an Waldorfsalat mit Sauce Cumberland 11,50

Blattsalat „Ceasar“ mit Speckwürfel, Parmesan und Croutons 8,60

Warme Vorspeisen und Zwischengerichte

Pikante asiatische Nudeln mit gegrillten Scampi 15,20

Gebackene Champignons mit Sauce Tartar 8,50

Safranrisotto an Babyspinat und geschmorten Tomaten 13,90

Vegetarisch

Bulgur-Pilzrisotto an mediterranem Gemüse 12,90

Vegan

Linsen-Kräuter-Bällchen an Tomatenrelish, Knoblauchcreme und Basmatireis 12,50

Kartoffel Cous Cous Laibchen auf Kräuter Gemüse Socke 12,50

Hauptgänge

Rosa Schweinefilet an Edelpilzsauce, Gemüse und Tagliatelle	19,50
Schweinerückensteak mit Speckbohnen, Pfeffersauce, Pommes frites und Krokette	17,90
Kalbsrückensteak in Thymiankruste, gegrilltes Gemüse, Steinpilzrisotto und Orangensauce	28,50
Maispouletbrust an Curryschaum, Broccoliröschen und Reis	17,50
Braten vom Schweineschopf mit suura Räba und Hafaloab	15,90
Rinderbraten in kräftiger Rotweinsauce, Blaukraut und Spätzle	17,90
Variation vom Schweine- und Rinderfilet mit 2erlei Saucen, Gemüse, Pommes frites und Krokette	22,90
Glacierte Kalbsbäckle mit Speckwirsing und Kartoffelpüree	19,50

Desserts

Apfelkuchle mit Vanillesauce und Zimtzucker	6,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Schokoladensauce und Sahne	6,50
Topfenockerl an Erdbeersauce	7,90
Colonel (Zitronensorbet mit Prosecco)	6,50
Nougatcreme Brûlée an Sauerkirschenragout	7,90
Dunkles Schokoladenmousse mit marinierten Beeren	8,90
Bregenzerwälder Käseplatte mit Nüssen, Butter und Brot	auf Anfrage

**Bei unseren Vorschlägen richten wir uns nach Saisonalen Zutaten.
Gerne gehen wir in einem persönlichen Gespräch auf Ihre individuellen
Wünsche ein. Bitte entscheiden Sie sich für ein gemeinsames Menü.**

Gerne unterhalten wir uns auch über Ihre Wünsche bezüglich Tafelform,
Blumenschmuck usw.

Vegetarier und andere Ernährungsanforderungen berücksichtigen wir gerne. Bitte
teilen Sie uns Ihr Menü spätestens eine Woche vor der Veranstaltung mit.

Für Ihre Weinauswahl steht Ihnen unsere separate Weinkarte zur Verfügung. Bitte
treffen Sie Ihre Auswahl rechtzeitig im Vorhinein, damit wir die entsprechenden
Weine in ausreichender Zahl für Sie bereit haben

Die genaue Personenanzahl muss bis Spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung
nochmals bestätigt werden. Menüs, die nicht rechtzeitig abbestellt werden, müssen
wir Verrechnen.

Tellergeld für mitgebrachte Kuchen und Torten: € 1,00 pro Person
Zapfengeld für mitgebrachte Flaschen: € 10,00 pro Flasche