

## Unsere Menüvorschläge



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, Menükarten 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: € 1,20 pro Person  
Zapfengeld für mitgebrachte Flaschen: € 15,00 pro Flasche

### Suppen

Klare Rindssuppe mit einer Einlage Ihrer Wahl:

Flädle, Leberspätzle, Milzschnitten, Brätspätzle oder gebackenen Grießknödel 4,90

Spargelcremesuppe, Bärlauchcremesuppe, Pfifferlingscremesuppe nach Saison

Lustenauer Mostsuppe mit Croutons und Speckwürfel 5,90

Tomatenschaumsüppchen 5,90

Kartoffelcremesuppe mit Grammelknödel 6,20

### Kalte Vorspeisen

Gemischter Salat nach Jahreszeit 5,90

Lustenauer Feldsalat mit Kartoffeldressing, Brotcroutons und Speckstreifen 9,80

Honigmelonenschiffchen in Parmaschinken mit Kräutersalat und Rotweindressing 13,20

Roastbeefrosetten an Waldorfsalat mit Sauce Cumberland 12,60

Blattsalat „Ceasar“ mit Speckwürfel, Parmesan und Croutons 9,10

Vitello Tonnato 13,90

### **Warme Vorspeisen und Zwischengerichte**

Pikante asiatische Nudeln mit gegrillten Scampi	17,60
Gebackene Champignons mit Sauce Tartar	9,20
Safranrisotto an Babyspinat und geschmorten Tomaten	15,20

### **Vegetarisch**

Bulgur-Pilzrisotto an mediterranem Gemüse	14,20
---	-------

### **Vegan**

Linsen-Kräuter-Bällchen an Tomatenrelish, Knoblauchcreme und Basmatireis	13,60
Kartoffel Cous Cous Laibchen auf Kräuter Gemüse Socke	13,60

### **Hauptgänge**

Rosa Schweinefilet an Edelpilzsauce, Gemüse und Tagliatelle	21,00
Schweinerückensteak mit Speckbohnen, Pfeffersauce und Krokette	19,00
Schweinefilet in Blätterteig an Portweinsauce, Gemüse und Krokette	21,80
Kalbsrückensteak in Thymiankruste, gegrilltes Gemüse, Steinpilzrisotto und Orangensauce	32,00
Prinzess-Putenfilet an Blutorangensauce, Gemüse und Mandelbällchen	22,40
Maispouardenbrust an Curryschaum, Broccolirösschen und Reis	20,50
Braten vom Schweineschopf mit suura Räba und Hafaloab	16,90
Rinderbraten in kräftiger Rotweinsauce, Blaukraut und Spätzle	18,80
Variation vom Schweine- und Rinderfilet mit 2erlei Saucen, Gemüse, und Krokette	25,60
Glacierte Kalbsbäckle mit Speckwirsing und Kartoffelpüree	21,50

### **Desserts**

Apfelküchle mit Vanillesauce und Zimtzucker	7,80
Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Schokoladensauce und Sahne	6,90
Topfenockerl an Erdbeersauce	8,20
Colonel (Zitronensorbet mit Prosecco)	6,90
Nougatcreme Brûlée an Sauerkirschenragout	8,50
Dunkles Schokoladenmousse mit marinierten Beeren	9,40
Panna Cotta mit saisonalem Früchteragout	7,50
Frischer Fruchtsalat mit Pistazieneis	7,20
Bregenzerwälder Käseplatte mit Nüssen, Butter und Brot	auf Anfrage