

## Vorspeisen

Vitello Tonnato Rosa Kalbfleischscheiben/Thunfischcreme/Kapern Vealmeat /Tunacreme/Capers	€ 15,70 (CDFGLM)
Hausgebeizter Lachs Miso-Mayonnaise/Frühlingszwiebel Homemarinated Salmon/Miso-Mayonnaise/Spring Onions	€ 14,90 (CDFLM)
Jacobsmuscheln Tomaten/Rucola/Fregula Sarda Scallops/Arugula/Fregula noodle	€ 15,90 (ALR)

## Suppen

Rindssuppe mit Flädle oder Grießnockerl Beef soup with Flädle, Semolinadumplings	€ 5,50 (ACGL)
Tomatenrahmsuppe/Bärlauchpesto/Pinienkerne Tomato Creamsoup/Wild Garlic/Pine Nuts	€ 7,00 (GL)
Vegane Klare Gemüsesuppe/Pilze/Reisnudeln Vegan Clear vegetable soup/Mushrooms/Ricenoodles	€ 7,00 (FL)

## Salate vom Buffet

Kleiner Salatteller Small mixed salad	€ 7,50
Grosser Salatteller Big mixed Salad	€ 9,50

## Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Schwein		€ 19,50 (ACH)
Pommes Frites	kl.Portion	€ 17,50
Wiener Schnitzel vom Schwein		€ 20,50 (ACH)
mit gemischtem Salat	kl.Portion	€ 18,50
Zwiebelrostbraten von der Kälbin		€ 33,00 (AL)
Rotweinjus/Röstkartoffeln/Speckbohnen	kl.Portion	€ 31,00
Roast Beef with Onions/Redwinesauce/roasted Potatoes/green beans with bacon		
6 Stk. Black Tiger Riesengarnelen		€ 29,00 (DGL)
Limettenschaum/Zucchini	kl.Portion	€ 27,00
Gemischter Salat		
Black Tiger Shrimp/Limesauce/Zucchini/mixed salad		
Maishendlbrust Supreme		€ 26,00 (L)
Thyminjus/Zucchini/Chorizo		
Gemischter Salat		
Corn-fed Chickenbreast/Tymsauce/Zucchini/mixed salad		
Entrecote von der Kälbin		€ 33,00 (GL)
Kräuterbutter /Zucchini	kl.Portion	€ 31,00
Gemischter Salat		
Entrecote/Herb Butter/Zucchini/mixed salad		
Beilagen Pommes		€ 5,00
Rahmsauce oder Bratensauce extra		€ 2,00

**Alle Allergen-Angaben sind exclusiv der Salate**

## Vegetarisches

Käseknöpfe mit Röstzwiebeln		€ 19,00 (ACGLM)
Salat vom Bufffett	kl.Portion	€ 17,00
Spätzle wiTh melted local cheese/fried Onions/Salad		
Veganes Paprikagulasch		€ 16,00 (L)
Bohnen/Edamame/Kichererbsen/Junglauch	kl.Portion	€ 14,00
Kartoffeln		
Vegan Gulasch/Edamame/Chickpeas/spring Onions		
Safranrisotto		€ 16,00 (GL)
Junglauch/Wilder Brokkoli	kl.Portion	€ 14,00
Ristotto with saffron/spring Onions/wild Broccoli		
Edelpilze in Kräuterrahm		€ 17,00 (ACGHL)
Semmelknödel	kl.Portion	€ 15,00
Mushrooms/Herbcreamsauce/Breaddumplings		

## Für unsere kleinen Gäste

Simba Teller		€ 6,50
Portion Pommes frites	French Fries	
Nemo Teller		€ 6,50 (ACLG)
Spätzle mit Rahmsauce	Spätzle with Creamsauce	
Harry Potter		€ 8,70
Würstel mit Pommes	Grilled Sausage with french Fries	
Tarzan Teller		€ 9,70 (AC)
Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes		
Herkules Teller		€ 9,70 (ACGL)
Rahmschnitzel mit Butterspätzle	Schnitzel mit Creamsauce/Spätzle	

## Süßspeisen

Mohr im Hemd/Vanilleeis/Schlagsahne  
Schokoladensauce € 9,00 (ACGH)

Kaiserschmarrn/Apfelmus € 9,00 (ACG)

Genießen Sie zu Ihrem Dessert  
ein Glas Süßwein 4cl € 4,00

### Strudel

Apfelstrudel € 5,40 (ACH)  
mit Sahne oder Vanillesauce € 6,30 (ACGH)  
mit Sahne und Vanilleeis € 7,20 (ACGH)

Topfenstrudel € 5,40 (ACGH)  
mit Sahne oder Vanillesauce € 6,30 (ACGH)  
mit Sahne und Vanilleeis € 7,20 (ACGH)

### Feine Brände von Verner`s aus dem Montafon

Kirsch	2cl	€	5,00
Zitronenbirne	2cl	€	5,00
Himbeere	2cl	€	5,00
Blaubeere	2cl	€	8,00
Holunderblüten	2cl	€	4,50
Fichtenspitzen	2cl	€	5,00
Walnuss	2cl	€	5,00