

Vorspeisen

Garnele/Jacobsmuschel/Venusmuscheln Tomatenrisotto Risotto /Tomato//Shrimp/Scallops/Venus Mussels	€ 15,50 (BLR)
Frittierte Wan-Tan mit Hirsch und Pistazienfülle Steinpilze/Shitake/Sriracha-Misomayo Fried Wan-Tan/Deer/Pistachio/Mushrooms/Sriracha-Misomayo	€ 15,50 (ACHLF)
Gebackenes Kalbsbries Radieschen/Ei/Kräutersauce/Senf-Kaviar Sweetbreads/Radish/Egg/Herbsauce/Mustard-Kaviar	€ 15,00 (ACGHM)

Suppen

Rindssuppe mit Flädle	€ 5,70 (ACGL)
Grießnockerl	€ 5,70 (ACGL)
Speckknödel	€ 5,70 (ACGLH)
Beefsoup with Flädle, Semolinadumplings or bacon-Breaddumpling	
Hummerschaumsuppe	€ 8,00 (GL)
Lobstercreamsoup	
Kürbisrahmsuppe/Kürbiskernölperlen	€ 7,00 (FL)
Pumpkincreamsoup/Pumpkinoil	

Salate vom Buffet

Kleiner Salatteller	€ 7,90
Small mixed salad	
Grosser Salatteller	€ 9,90
Big mixed Salad	

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Schwein		€ 19,80 (ACH)
Pommes Frites	kl.Portion	€ 17,80
Wiener Schnitzel vom Schwein		€ 21,80 (ACH)
mit gemischtem Salat	kl.Portion	€ 19,80
Rosa gebratene Scheiben vom Kalbsrücken		€ 34,00 (GL)
Rotweinsauce/Kartoffelpüree/Wilder Brokkoli	kl.Portion	€ 32,00
Saddle of veal//Redwinesauce/Mashed Potatoes/Brokkoli		
Medaillons vom Hirschrücken/Preiselbeerjus		€ 35,00 (ACHL)
Kartoffelkroketten/Rotkraut	kl.Portion	€ 33,00
Venison/Herb Crust/Potato Crouquettes/ Red Cabagge		
Rinderbraten		€ 28,00 (ACGHL)
Serviettenknödel/ Speck-Wirsing	kl.Portion	€ 26,00
Braised Roastbeef/Breaddumplings/ Savoy/Bacon		
Doradenfilet/Asia-Sojasauce		€ 28,00 (ABCDFGLNR)
Eiernudeln/Spinat/Bohnenkeimlinge	kl.Portion	€ 26,00
Karotten/Junglauch/Sesam/		
Black Tiger Shrimp/Eggnoodles/Asia-Lobstersauce/Spinach/Carrots /Spring Onions/Sesam/		
Beilagen Pommes		€ 6,00
Rahmsauce oder Bratensauce extra		€ 2,00.-

Alle Alergen-Angaben sind exclusiv der Salate

Vegetarisches

Käseknöpfe mit Röstzwiebeln		€ 19,50 (ACGLM)
Salat vom Bufffett	kl.Portion	€ 17,50
Spätzle wiTh melted local cheese/fried Onions/Salad		
Hausgemachte Maisplätzchen		€ 18,50 (ACGL)
Rahmspinat/Kohlrabi/Karotten	kl.Portion	€ 16,50
Corn Cookies/Cream Spinach/ /Kohlrabi/Carrots		
Gelbes Thaicurry mit Kokosmilch		€ 18,50 (FLN)
Wirsing/Linsen/Zucchini/Wilder Brokkoli	kl.Portion	€ 16,50
Basmatireis		
Thai-Curry/Coconutmilk/Savoy/Lenses/Zucchini/Brokkoli/Basmatirice		

Für unsere kleinen Gäste

Simba Teller		€ 7,00
Portion Pommes frites	French Fries	
Nemo Teller		€ 7,00 (ACLG)
Spätzle mit Rahmsauce	Spätzle with Creamsauce	
Harry Potter		€ 9,00
Würstel mit Pommes	Grilled Sausage with french Fries	
Tarzan Teller		€ 9,90 (AC)
Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes		
Herkules Teller		€ 9,90 (ACGL)

Süßspeisen

Crème Brûlée von der Tonkabohne Himbeersorbet	€ 10,50	(CG)
Mohr im Hemd/Vanilleeis/Schlagsahne Schokoladensauce	€ 9,50	(ACGH)
Kaiserschmarrn/Apfelmus	€ 9,50	(ACG)
Genießen Sie zu Ihrem Dessert ein Glas Süßwein 4cl	€ 5,00	

Strudel

Apfelstrudel	€ 5,60	(ACH)
mit Sahne oder Vanillesauce	€ 6,50	(ACGH)
mit Sahne und Vanilleeis	€ 7,40	(ACGH)
Topfenstrudel	€ 5,60	(ACGH)
mit Sahne oder Vanillesauce	€ 6,50	(ACGH)
mit Sahne und Vanilleeis	€ 7,40	(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