

EMPFEHLUNG

Neben unserer regulären Speisekarte bieten wir Ihnen zusätzlich tagesaktuelle Empfehlungen an.

Die Menü-Zusammenstellung orientiert sich nach **aktuellen, regionalen, saisonalen** und **biologischen** Angeboten.

Suppe

Cappuccino vom Topinambur mit Kaffee und Piemont-Haselnüssen € 7,10

Hauptspeisen

Hausgemachte Schupfnudeln auf Hokkaido-Kürbis-Creme und geschmortem Wintergemüse

wahlweise mit gegrilltem Ziegenkäse und Dornbirner Honig € 19,90
oder mit Supreme vom Bio-Huhn (Feuerle, Langen) € 28,50

Rosa gebratenes Schweinefilet in der Nusskruste,
Rotwein-Carnaroli-Risotto, Birnen und Rucola

€ 29,50

Ragout vom Reh mit Preiselbeeren und Schokolade,
Spätzle und hausgemachtem Rankler-Quitten-Blaukraut

€ 28,50

Köstlichkeiten vom Buffet:

Indisches Kichererbsencurry mit Spinat, Minze-Joghurt
und Kokos-Basmatireis, inkl. kleinem Salat

€ 19,90

Osso Bucco vom Kalb mit Parmesanpolenta
und Vanillekarotten inkl. kleinem Salat

€ 21,90

Dessert

Zweierlei von der Schokolade mit Bananen-Mousse und Passionsfrucht
(Brownie und hausgemachtes Eis)

€ 10,00

Dulce de Leche – Parfait mit Zwergorangen und Heidelbeeren

€ 10,00

VIKTOR

Hotel • Restaurant • Terrasse
Genuss mit Weitblick