

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 geschnitttem 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