

## 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/Vorspeise

Süppchen vom Ländle-Bärlauch mit Butternockerl € 7,10

### Hauptspeisen

Salat vom gebratenen grünen Spargel,  
Büffel-Burrata, Erdbeeren, Honig und Balsamicoessig € 12,50

Bärlauch-Carnaroli-Risotto mit marinierten Radieschen,  
grünem Spargel-Frühlingsgemüse und Haselnuss-Pesto

**wahlweise** mit geflammtem Ziegenkäse und Dornbirner Honig € 19,90

**oder** mit Supreme vom BIO-Huhn (Feurle, Langen b. Bregenz) € 26,50

\*\*\*

Rosa gebratene Schweinsfiletspitzen in Morchelrahm,  
hausgemachte Gnocchi und zweierlei Spargel € 26,50

\*\*\*

Ossobuco vom Kalb an Gremolata  
mit Bärlauch-Parmesan-Polenta und Schmorgemüse € 24,50

\*\*\*

Zanderfilet mit Speck und Zwiebel gebraten  
auf jungem Rahmspinat, Kohlrabi und Pastinaken-Kartoffelstampf € 29,50

### Köstlichkeiten vom Buffet:

Spinat-Semmelknödel mit Röstzwiebeln auf Spargelragout,  
inkl. kleinem Salat € 19,50

Gekochter Rindstafelspitz, Apfelkren,  
Wurzelgemüse und Röstkartoffeln, inkl. kleinem Salat € 21,50

### Dessert

Duett von Banane und Maracuja (Mousse und Sorbet) € 10,00

Hausgemachte Topfenknödel mit Pistazienbrösel  
und Rhabarberkompott € 10,00