

+

Lamm im Rau

.Zum Mittagessen am Donnerstag, 14. September 2017

Tomatensuppe
mit Creme fraiche und Croutons

€ 6

Flädlesupp'
mit Backerbsle und Schnittlauch

€ 7

Kürbisschaumsuppe
mit gerösteten Kürbiskernen

€ 8

Blutwurst-Gröstel
mit Kartoffelpürre und Apfelmus

€ 13

Herbstsalat vom Weberhof
mit Kernle, Apfelspalten und Bergkäs

€ 7

Ruccolasalat & Spiegelei
vom Biohof Pfingstweid mit gehobeltem Parmesan

€ 9

Ziegenkäse-Parfait
auf Pfingstweider Campari-Tomate

€ 10

Vitello tonnato
mit Wachteleiern und Apfelkapern

€ 15

Wirtshaus-Menü

Steinpilzrahmsppl

frisch gekochtes Schulterscherzel vom Ochs'
in Meerrettich-Senf-Soße, Rote Bete Salat
und Röstkartoffele

Creme brulee

mit Vorspeise **oder** Nachtisch € 14,50

mit Vorspeise **und** Nachtisch € 17

Spiegeleier & Rahmspinat

von der Pfingstweid
mit reschen Bratkartoffeln

€ 15

frisch gehobelte Dinkel-Käs'spätzle
mit Zwiebele und Butter abgeschmälzt
und Kartoffel-Kopfsalat dazu

€ 19

Gaisburger Marsch

Rindfleisch in der Brühe mit Spätzle,
Kartoffelschnitz und Zwiebelschmälze

€ 19

frische Pfifferlinge

mit Zwiebele in Kräuterrahm
auf Tagliatelle

€ 20

Bodensee-Felchenfilets

in der Brösel-Kruste gebacken
Sc. Remoulade und Kartoffel-Radiesle-Salat

€ 22

Saure Kutteln

in der braunen Brennen
mit reschen Bratkartoffeln

€ 15

Vorarlberger Kalbsbratwürscht
mit dunklem Augusiner Biersöble
Lustenauer Senf und Kartoffel-Salat

€ 16

Perlhühnchen

mit frischen Kräutern und Knoblauch in Olivenöl
Sommerwirsing und Kartoffel-Chili-Stock

€ 26

Piccata vom Tiroler Kalbsfilet

in der Parmesankruste mit Kirschtomatenragout,
gegrillte Zucchini und Pfefferspghettoni

€ 30

Hirsch-Rahmschnitzele

mit frischen Pfifferlingen
Preiselbeerle und Spinatspätzle

€ 32

*Für Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Spuren von Allergenen können in allen Speisen enthalten sein.*

Wir bitten Sie freundlichst zu beachten:

Wir stellen pro Tisch nur eine Rechnung aus!