

+

Lamm im Kau

Zum Mittagessen am Schermittwoch, 14. Februar 2018

Tomatensuppe
mit Creme fraiche und Croutons
€ 6

Schwäbische Hochzeitsupp'
mit Backerbsle und Schnittlauch
€ 7

Fenchelschaum-Süpple
mit ausgelösten Flußkrebse
€ 8

Endiviensalat vom Weberhof
mit Kerner, Apfel, Rote Bete und gehobeltem Bergkäs'
€ 7

Spinatsalat
mit Bio-Spiegelei und gehobeltem Parmesan
€ 8

Bio-Feldsalat von der Pflingstweid
mit gerösteten Brot-Speckwürfele und gehacktem Ei
€ 9

Wirtshaus-Menü

Glückstädter Matjes
mit Zwiebele und Ei
auf gebuttertem Hausbrot

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

Vanille-Pudding
mit Himbeersirup und Mandeln

mit Vorspeise **oder** Nachtisch € 15
mit Vorspeise **und** Nachtisch € 18

Saure Kutteln
in der dunklen Brenne
mit reschen Bratkartoffeln
€ 16

Bodensee-Fischragout
mit Wurzelgemüse und Kartoffeln
dazu hausgemachte Sc. Rouille
€ 20

Bodensee-Felchenfilets
in der Brösel-Kruste gebacken
mit Sc. Remoulade und Kartoffelsalat
€ 22

Bodensee-Hechtklößchen
im Krebsrahmsößle auf
frischem Blattspinat und Schnittlauchnüdele
€ 24

Bio-Spiegeleier & Rahmspinat
von der Pflingstweid
mit reschen Bratkartoffeln
€ 15

Vorarlberger Kalbsbratwürscht
dunkler Augustiner Biersoße, Lustenauer Senf
und Kartoffelsalat
€ 16

Entrecôte vom Kärntner Alm-Ochs'
mit Cafe de Paris-Butter
mit grünen Bohnen und reschen Bratkartoffeln
€ 28

Piccata vom Tiroler Kalbssfilet
mit Kirschtomatenragout,
gegrillten Zucchini und Kräuterlinguini
€ 28

*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!