

Essen

● Eat



Vorspeisen & Suppen

● Starters & Soups

Gebackene Kichererbsenbällchen auf Pastinake mit Tahini und Gemüsestroh 12

Baked chickpea balls on parsnip with tahini and vegetable straw

Gebratene Jakobsmuscheln an Erbsen-Minz-Creme mit Buddha's Hand und Melone an Buttermilch 18

Friedscallops with pea-mintcream with Buddha's hand and melon with dill buttermilk

*dazu empfehlen wir unseren
Ingwer-Verbene-Spritz*

Consommé vom Rind mit Kräuterfritatten, Wurzelgemüse und Tafelspitz 8

Clear beef consommé with sliced pancakes, vegetables and boiled beef

Klare Gemüsesuppe mit Kräuterfritatten und Wurzelgemüse 7

Clear vegetable broth with sliced pancakes and vegetables

Tagessuppe 7

Soup of the day

Salat & Käse

● Salad & Cheese

Salat vom Buffet 10

Salad from buffet

Käse vom Brett 11

Cheese board

perfekt mit einem Glas Trockenbeerenauslese vom Tement

Hauptspeisen

● Main dishes

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites Zitrone und Preiselbeeren 29

Wiener schnitzel from veal with French Fries, lemon and cranberries

unsere Empfehlung: 1 Glas Grüner Veltliner vom Pfaffl

Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Gouda und Schinken in Hanfsamenpanade mit Pommes frites, Zitrone und Preiselbeeren 33

Cordon bleu of veal stuffed with Gouda and ham

in hempseed breading with French fries, lemon and cranberries

Gebratene Lachsforelle mit Urkarotte auf Ingwer-Limetten-Risotto an Krustentierschaum 28

Fried salmon trout with purple carrots on

ginger and lime risotto with foamy crustacean sauce

Duett vom Kalb (Rücken & Leber) 35 Kartoffelpüree mit Petersilie an gebratenem Apfel und Speck-Zwiebel-Rahmsauce

Veal duet (sirloin&liver), mashed potatoes with parsley,
roasted apple, creamy bacon and onion sauce

*dazu unser malibie-Wein:
Blaufränkisch Iaiser Hoflagen
vom Pasler*

Steakhüfte vom Freilandrind mit Portwein- Schalotten, Sellerie-Nussbutter-Creme und Kartoffelpaunzen an Salbeijus 36

Rump steak with portwine shallots, Celery and nut
butter cream, potato dumplings with sage jus

Tagliolini mit Lammragout vom Bio-Wollmilch aus dem Montafon an Pecorino und Flower Sprouts 25

Tagliolini with organic lamb ragout from Montafon
with Pecorino cheese and flower sprouts

Vegetarisch & Vegan

● Vegetarian & Vegan

Tagliolini mit Sonnenblumenkern-Bolognese an Cashewkernen und Rucola	18
Tagliolini with sunflower seed Bolognese with cashew nuts and rocket	
Camenbert vom Bio-Wollmilch aus dem Montafon in Panko auf Sellerie-Nussbutter- Creme, Portweinschalotten und gebratenem Apfel	22
Organic Camembert from Montafon in panko on celery and nut butter cream, port wine shallots and fried apple	
Ingwer-Limetten-Risotto mit Urkarotte an Weißweinschaum	18
Ginger and lime risotto with purple carrots and white wine sauce	

Nachspeisen

● Desserts

Apfelstrudel mit Sahne und Vanillesauce oder Vanilleeis	8
Apple strudel with whipped cream, vanilla sauce or ice cream	
Zweierlei Mousse vom Bratapfel und Spekulatius an Tonkabohneneis und eingelegten Birnen	12
Two types of mousse (baked apple and speculoos) with tonka bean ice cream and pickled pears	
Topfenknödel mit Stanzer Zwetschge an weißem Schokoladeneis und Rumtopf-Beeren	12
Curd cheese dumplings with plum, white chocolate ice cream and rum-soaked berries <i>am besten mit Zwetschkenlikör vom Kössler aus Stanz</i>	
Eis & Sorbet Ice cream & sorbet je Kugel per scoop	2.5
Vanille, Schokolade, Pistazie, Cookie, Erdbeere, Zitrone, Holunder, Apfel Vanilla, chocolate, pistachio, cookie, strawberry, lemon, elderberry, apple	