

Vorspeisen & Suppen

Beilagen Salat

4,-

L,M,O

Vorspeisen Salat

6,-

L,M,O

Salatvariation mit hausgemachtem Weichkäse
getrockneten Tomaten / Avocado / Portwein-Trauben

G,L,M,O

12,-

Rinderkraftbrühe

mit Gemüseeinlage und Schnittlauch

L,M,O

5,-

Zur Wahl

mit Flädle, Leberknödel, Brätspätzle

A,C,G

7,-

Klostertaler Zwiebelsuppe

mit Bergkäse-Brot-Kruste

A,G,L,M,O

7,-

Rustikales

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“	15,-
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren & Zitrone	21,-
Petersilienkartoffeln oder Steakhouse Pommes oder Kartoffelsalat	
A,C,G,L,M,O	

Rinder-Gulasch
„leicht pikant“
Saisongemüse / Wildkräuter-Spätzle
A,C,G,L,M,O
16,-

Knusprige Spanferkel „Haxe“
Dunkelbier-Jus / Weißkraut-Speck-Salat / Kartoffelknödel
A,L,M,G,O
16,-

Zwiebelrostbraten vom Österreicher Kalbin
„medium gebraten“
Röstzwiebeln / Speck-Bohnen / Rosmarin-Kartoffeln junge Sorte
A,L,M,O
22,-

Rindertafelspitz vom Vorarlberger Weiderind

mit Meerrettichsoße und frischem Kren
Wirsing-Gemüse und Petersilienkartoffeln

G,L,M,O

15,-

Gebratenes Zanderfilet mit Tomatenschaum

Rahm-Blattspinat / Gemüse-Butterreis

D,G,L,M,O

19,-

Knusprige Kässpätzletaler

Röstzwiebeln / Salatbukett

A,C,G,L,M,O

15,-

Spaghetti

„Bolognese“ mit Hackfleischsoße aus Rind und Kalb

oder

„Aglio e olio“ mit frischem Saisongemüse und Knoblauch (vegetarisch)

dazu

ein Beilagensalat

A,L,M,O

12,-

Curry Quinoa - Grünkern - fermentierter Spargel

Süßkartoffel / gebratene Kräutersaitlinge

Gemüse Sugo / Ziegenfrischkäse

C,G,L,M,O

22,-