

ABENDKARTE

23. bis 27. Juli 2024



VORSPEISE

Asiatischer Som-Tam-Salat mit Kohlrabi, gerösteten Nüssen und eingelegten Pilzen vegan möglich 16,-

Frische Sommersalate von Vorarlberger Bio-Bauern mit Croûtons vegan 8,-

SUPPE

Crèmesuppe von der Zucchini mit Knoblauchcroûtons vegetarisch 9,-

HAUPTGANG

Sizilianische Caponata von der Aubergine mit getoastetem Sauerteigbrot vegan 22,-

Malfatti (leichte Nockerl) mit sautierten Pfifferlingen und Frischkäse-Espuma vegetarisch 22,-

Das Beste vom Perlhuhn mit Basilikum-Risotto und Fenchelspalten 32,-

Schweinerückensteak mit Kräuterkruste, Butterspätzle und frischem Gemüse 32,-

KLASSIKER

Schnitzel vom Schwein nach Wiener Art mit Salzkartoffeln oder Salat, dazu Preiselbeeren 22,-

DESSERT

Parfait von der Tonkabohne mit Kirschen und karamellisierten Nüssen 9,-

Apfel-Kirschkuchen mit Streuseln, Vanilleeis und Zimtsahne 12,-

KINDER

Auch Kindern schmeckt vielfältiges Bio-Essen. Wir bereiten gerne alle unsere Speisen in kleinen Portionen zu oder stellen den Kindern etwas aus unserem Angebot zusammen. Wenn gar nichts zusagt, geht immer:

Wienerle mit Pommes* und Ketchup/Pommes* mit Ketchup 9,-/6,-

Unsere Bio-Partner dieser Woche sind unter anderem:

Lukas Breuss, Röthis (15km) – Lisilis Biohof, Meiningen (15 km) – Vetterhof, Lustenau (9 km)
Bio-Bauern, Sulzberg (38 km) - Familie Feurle, Langen b. Bregenz (27 km) - Metzgerei Walser, Meiningen (15 km)
Frische Kräuter stammen aus dem hauseigenen, nicht bio-zertifizierten, Garten.

Unser Serviceteam informiert gerne über Tagesempfehlungen sowie über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

*Pommes regional von 11er Nahrungsmittel, Frastanz – nicht bio

