

Hauptspeisen

Euro

Wiener Schnitzel vom Bio-Kalb aus Deutschland (regional) mit Erdäpfel-Vogerl-Salat ^{1,2,8} 22.50
Auf Wunsch können Sie gerne eine Portion Sardellen für € 1,50
oder/und eine Portion Preiselbeeren für € 2,00 dazu bekommen

Klassischer gesottener Tafelspitz vom Bio-Rind aus Deutschland (regional) 23.50
mit Rösterdäpfeln, Cremespinat, Schnittlauchsoße und Apfelkren ^{1,2,5,7}
Man sagt, dass nicht der Kaiserschmarrn, sondern das gesottene Rindfleisch
die Lieblingsspeise Kaiser Franz Josephs war.

Zwiebelrostbraten von ausgesuchten Rindern aus Deutschland 25.50
mit Butterfisolien und Braterdäpfeln mit Rosmarin ^{1,5,7,10}
Unser Zwiebelrostbraten ist ein gut gereiftes Rumpsteak und wird medium gebraten

Debresiner Gulyas vom Gotsgarten Bio Hochland Rind (regional) mit Semmelknödel ^{1,2,5,7} 21.50
Das Gulyas ist original von der Wade und daher etwas durchzogen, wir bitten
das zu berücksichtigen. Außerdem wird in Österreich Gulyas immer mit Paprika bereitet und ist daher nicht
zu vergleichen mit dem Deutschen, geschmorten Gulasch.

Vorarlberger Kässpätzle vom Brett, à la minute, 17.50
mit original Bergkäse von der Privatsennerei Engel aus dem Bregenzer Wald,
Gurkensalat und Röstzwiebeln ^{1,2,5,7}

Medaillons vom Reh aus der Region Brandenburg mit frischen saisonalen Schwammerln,
gebratenen Weißer Mohn - Fichtentriebesirup-Serviettenknödel und Brokoli-Polonaise ^{1,2,5,7,10} 29.50

Gordon bleu vom Bio Kalbsrücken aus Deutschland (regional), 28.00
gefüllt mit Vorarlberger Bergkäse und edlem Rosmarin Kochschinken,
Salat mit italienischem Dressing und Petersilien-Erdäpfel ^{1,2,5,6,8,10}

Geröstete Kalbsleber (sautiert) aus naturnaher Aufzucht mit Speck-Erdäpfeln, Sauerrahm
und grünen Salaten ^{1,5,7,8,10} 24.50

Unser Bio-Kontrollstellencode: DE-ÖKO-070

Hauptspeisen

Euro

Wiener Schnitzel vom Bio-Kalb aus Deutschland (regional) mit Erdäpfel-Vogerl-Salat ^{1,2,8} 22.50
Auf Wunsch können Sie gerne eine Portion Sardellen für € 1,50
oder/und eine Portion Preiselbeeren für € 2,00 dazu bekommen

Klassischer gesottener Tafelspitz vom Bio-Rind aus Deutschland (regional) 23.50
mit Rösterdäpfeln, Cremespinat, Schnittlauchsoße und Apfelkren ^{1,2,5,7}
Man sagt, dass nicht der Kaiserschmarrn, sondern das gesottene Rindfleisch
die Lieblingsspeise Kaiser Franz Josephs war.

Zwiebelrostbraten von ausgesuchten Rindern aus Deutschland 25.50
mit Butterfisolien und Braterdäpfeln mit Rosmarin ^{1,5,7,10}
Unser Zwiebelrostbraten ist ein gut gereiftes Rumpsteak und wird medium gebraten

Debresiner Gulyas vom Gotsgarten Bio Hochland Rind (regional) mit Semmelknödel ^{1,2,5,7} 21.50
Das Gulyas ist original von der Wade und daher etwas durchzogen, wir bitten
das zu berücksichtigen. Außerdem wird in Österreich Gulyas immer mit Paprika bereitet und ist daher nicht
zu vergleichen mit dem Deutschen, geschmorten Gulasch.

Vorarlberger Kässpätzle vom Brett, à la minute, 17.50
mit original Bergkäse von der Privatsennerei Engel aus dem Bregenzer Wald,
Gurkensalat und Röstzwiebeln ^{1,2,5,7}

Medaillons vom Reh aus der Region Brandenburg mit frischen saisonalen Schwammerln,
gebratenen Weißer Mohn - Fichtentriebesirup-Serviettenknödel und Brokkoli-Polonaise ^{1,2,5,7,10} 29.50

Gordon bleu vom Bio Kalbsrücken aus Deutschland (regional), 28.00
gefüllt mit Vorarlberger Bergkäse und edlem Rosmarin Kochschinken,
Salat mit italienischem Dressing und Petersilien-Erdäpfel ^{1,2,5,6,8,10}

Geröstete Kalbsleber (sautiert) aus naturnaher Aufzucht mit Speck-Erdäpfeln, Sauerrahm
und grünen Salaten ^{1,5,7,8,10} 24.50

Unser Bio-Kontrollstellencode: DE-ÖKO-070