HERZLICH WILLKOMMEN

Genießen, schmecken und riechen Sie die Philosophie unserer **genussWERKSTATT**

WIR SCHÄTZEN DIE URSPRÜNGLICHKEIT DER LEBENSMITTEL!

Daher verwenden wir hauptsächlich regionale Produkte und kochen saisonal.

WIR KENNEN UNSERE WURZELN!

Daher bleiben wir bodenständig und ehrlich und nehmen uns bewusst Zeit.

WIR BLEIBEN NICHT STEHEN!

Daher finden Sie klassische Gerichte auch mal modern inszeniert.

WIR KOCHEN MIT FREUDE!

Daher finden Sie auf jedem Teller ein Stück Persönlichkeit und Liebe.

VORSPEISEN UND SUPPEN

KLEINER GEMISCHTER SALAT Mit French Dressing, Brotcroûtons A, G, L, M	7,50
HONIG PARFÜMIERTER ZIEGENKÄSE Wildkräutersalat, auf Buchenholz geräucherte Rote Beete, glacierte Feige geröstete Nüsse G, L, M, F, A, L	14,90
BÜFFEL-MOZZARELLA Marinierter Rucola, Balsamico-Honig, Kirschtomaten, Pinienkerne A, G, H	14,90
ROTE BEETE TATAR Toastbrot, Joghurt – Kren Dip A, F, N	10,50
BRUSCHETTA mit Tomaten, Junglauch, Oliven, Cashew-Feta und gegrillte Salatherzen A, N	10,50
KLARES RINDSSÜPPCHEN Dinkelflädle A, C, G, L	6,00
TOMATEN-MANGO-SÜPPCHEN Buttermilch, Brotcroûtons (auf Wunsch auch Vegan) A, C, F, G, L	6,80
HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE Mit Brot A, F, G, L	6,80
MIZO - SUPPE Grünes Gemüse und Tofu F, N	6,50

FÜR DEN HUNGER ZWISCHENDURCH

FEINER WURSTSALAT Mit unserem Hausdressing mariniert, Brot A, C, G	12,50
ÜSR LUMPA SALAT Wurstsalat verfeinert mit würzigem Bergkäse, Brot A, C, G	13,50
BRANDNER BRETTLJAUSE Hausgemachter Speck und hausgemachte Kaminwurzen vom Brandnertaler Almochs, Vorarlberger Käse, Senf und Brot A, C, G, M	16,50
ALPIZZA - DIE ALPEN-PIZZA (MIT SAUERTEIG)	
Mit Speck und Vorarlberger Bergkäse A, G, L	12,50
Mit Ziegenkäse und Honig A, G, L, M	12,50
Mit Tomatensauce und Büffel Mozzarella A, G, L	12,50

FISCH

GEBRATENE FORELLE

AUS HAUSEIGENEM FISCHTEICH, MÜLLERIN ART Ofenkartoffel

Sauerrahm Dip, Baby-Blattspinat

A, D, F, G, L

FLEISCH

WIENER SCHNITZEL Mit Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln	
Vom Schwein Vom Kalb A, C, G	19,50 25,50
GRILLTELLER Rind-, Schweinerückensteak, Hühnerbrust, Speck Pommes Frites, Marktgemüse, Kräuterbutter G, M	27,50
CONFIERTES MONTAFONER LAMM 8-Stunden gegart, hausgemachte Créme fraîche Gnocchi, Minze-Erbse A, C, F, G, L, O	28,50 enschoten
RAGOUT VOM BRANDNER ALMOCHS Hausgemachtes Rösti, Romanesco Gemüse A, C, F, G, L, O	28,50
HEUBODA BURGER IM BRIOCHE-BUN 180 g Angusrind, gebratene Speckstreifen, Bergkäse, Spiegelei, Tomaten, Zwiebeln, hausgemachte Cocktailsauce, Löffelpom A, C, G	20,50 nmes
BBQ SPARE RIBES VOM STROH SCHWEIN Gegrillter Mais, Kräuterbaguette, 2 Dipsaucen A, F, G, L, M, P	19,50
ENTRECÔTE VOM RIND (200g) Butterspätzle, Marktgemüse, Portwein - Jus A, C, G, L	28,50
HAUSGEMACHTE CASARECCE (GEROLLTE PASTA) Mit Almochs Bolognese, Parmesan A, C, G, L	17,50

VEGETARISCH / VEGAN / PASTA

VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebeln, hausgemachter Erdäpfelsalat A, C, G, L, M	17,50
VEGANER BURGER IM BUN Hausgemachter Gemüse–Bohnen–Patty, veganer Käse Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika–Gemüse–Sauce, Löffelpommes A, H, M, L	19,90
HAUSGEMACHTE CASARECCE (gerollte Pasta) Mit Bärlauchpesto, Cherry-Tomaten, frischer Grana Padano A, C, F, G, H, L	15,90
ZWEIERLEI VOM KNÖDEL Rote Beete und Bärlauchknödel mit Waldpilzragout A, C, F, G, H, L	18,50
KICHERERBSEN FALAFEL Quinoa Taboulé, Zaziki, Hummus F, N	18,50
SAROTLA'S POKE BOWL Mit Mizo glacierter Tofu, Kimchi, Avocado, Jackfruit, gedämpfter Reis F, N	18,50

FÜR DIE RASSELBANDE - Kinder bis 12 Jahre

BIENE MAJA Hühnernuggets mit Pommes Frites A, C,	9,50
PUMUCKL Pilzrahm-Schnitzel, hausgemachte Spätzle A, C, G, L, M	10,50
SCHWEINCHEN DICK Schweinsschnitzel mit Pommes Frites A, C, G	10,50
DONALD DUCK Hausgemachte Casarecce Nudeln mit feiner Tomatensauce A, C, G oder mit feiner Almochs Bolognese	9,50
CHEESE BURGER Vom Angusrind, Salat, Bergkäse, Grillsauce, Pommes A, C, G, L, M	10,50
HAUSGEMACHTE CASARECCE NUDELN MIT TOMATENSAUCE A, C, G, L, M	9,50
GEBACKENE TUFO NUGGETS MIT POMMES A, C, G, L, M	9,50
VEGANER BURGER Hausgemachter Gemüse–Bohnen–Patty, veganer Käse Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika–Gemüse–Sauce, Löffelpommes A, H, M, L	10,50

DESSERTS

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARREN Apfelmus (20 min Zubereitungszeit) A, C, G	17,90
HAUSGEMACHTER APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL Mit Schlagsahne Mit Vanillesauce oder Vanilleeis A, C, G, H	7,50 8,10 8,80
LAVA CAKE VON DER DUNKLEN BELGISCHEN SCHOKOLADE Vanilleeis, frische Früchte (15 min Zubereitungszeit) A, C, G, H	11,50
KOKOSNUSS — PANNA COTTA Mango Sorbet, Ananas - Salsa A, C, G	8,90
TAGESKUCHEN MIT SCHLAGSAHNE	7,50
TAGESDESSERT	10,50

EIS

AFFOGATO AL CAFFÈ Vanilleeis mit Espresso A, G	5,50
AFFOGATO AL CIOCCOLATO Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce A, G	4,50
HEISSE LIEBE Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagsahne A, G	8,90
NUSSKNACKER Haselnuss- & Walnusseis mit gerösteten Nüssen und Schlagsahne A, G, H	8,90
COUPE DÄNEMARK Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagsahne A, G, H	8,90
BANANA SPLIT Vanilleeis garniert mit Bananenhälften, Mandelsplitter, Schokosauce und Schlagsahne A, G, H	8,90
GERÜHRTER EISKAFFEE A, C, F, G	8,50
GEMISCHTES EIS 3 KUGELN (Vanille, Schokolade, Erdbeere) Mit Schlagsahne A, G	6,90 7,80
KINDERBECHER 2 Kugeln Eis mit bunten Smarties und Schlagsahne A, G	6,50
SORBET-AUSWAHL 1 KUGEL Apfel–Kardamom, Mango–Maracuja, Zitrone, Marille	2,90
EIS-AUSWAHL 1 KUGEL Vanille, Schokolade, Erdbeer, Haselnuss, Walnuss, Stracciatella Portion Sahne	2,30
VEGANER SORBET CUP 3 verschiedene Kugeln, Vanille Crumble, frische Beeren, Sojajoghurt A, F	8,50

ALLERGENE

Informationen über Stoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!*
*gem §3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung, BGBLII Nr. 175/2014

