

GENUSSZEIT

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.

SALATE UND SUPPEN

KLEINER GEMISCHTER SALAT mit French Dressing, Brotcroûtons A, G, L, M	€ 5,20
BÜFFEL-MOZZARELLA marinierter Rucola, Balsamico-Honig, Kirschtomaten, Pinienkerne G	€ 10,80
CHICKERIA Hähnchenbrust im Cornflakes-Kürbiskern-Mantel, eingelegtes Gemüse, Blattsalate A, C	€ 13,90
KLARES RINDSSÜPPCHEN Schnittlauchflädle A, C, G, L	€ 5,20
TOMATEN-MANGO-SÜPPCHEN Brotcroûtons A, L	€ 5,20
KNOBLAUCH-CHILLI-SÜPPCHEN Brotchips A, G, L	€ 5,20

GENUSSZEIT

FÜR DEN HUNGER ZWISCHENDURCH

FEINER WURST-SALAT mit unserem Hausdressing mariniert, Brot A, C, G	€ 11,20
ÜSR LUMPA-SALAT Wurst-Salat verfeinert mit würzigem Bergkäse, Brot A, C, G	€ 11,90
BRANDNER BRETTL-JAUSE Speck, Vorarlberger Käse, Senf und Brot A, C, G, L, M	€ 12,90
GERÄUCHERTE FORELLE im Ganzen, aus hauseigenem Teich Sahnekren, Knoblauchbrot A, C, G, L, M	€ 16,90
ALPIZZA – DIE ALPEN-PIZZA mit Speck und Vorarlberger Bergkäse mit geräucherter Forelle aus hauseigenem Teich, Honig-Senf-Dressing mit Brandnertaler Ziegenkäse, Honig und Jungspinat mit eingelegtem Gemüse, veganer Käse A, L, F, N	€ 9,90

GENUSSZEIT

FLEISCH

WIENER SCHNITZEL

mit Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln

vom Schwein

€ 17,50

vom Kalb

€ 21,50

A, C, G

GRILLTELLER

€ 21,50

Rind-, Schweinerückensteak, Hühnerbrust, Speck,

Pommes Frites, Marktgemüse, Kräuterbutter

G

SOUS-VIDE GEGARTES MONTAFONER STEIN-LAMM

€ 24,90

16-Stunden gegart, Riebelschnitten, Erbsenschoten

G

RAGOUT VOM BRANDNER ALMOCHS

€ 24,90

hausgemachte Rösti, blanchierter Brokkoli

A, C, G, L, O

SAROTLA BURGER VOM LAVASTEIN-GRILL IM BRIOCHE-BUN

180 g Angusrind, gebratene Speckstreifen, Bergkäse, Spiegelei

€ 15,90

Tomaten, Zwiebeln, hausgemachte Cocktailsauce, Löffelpommes

A, C, G

GENUSSZEIT

FISCH

AM LAVASTEIN-GRILL GEBRATENE FORELLE ODER SAIBLING € 22,90
aus hauseigenem Fischteich, im Ganzen gegrillt, Ofenkartoffeln, Spinat-Spiegel
D, A, G

VEGETARISCH / VEGAN

VORARLBERGER KÄSESPÄTZLE € 13,90
Röstzwiebeln, kleiner gemischter Beilagensalat
A, C, G, L, M

VEGANER BURGER IM VOLLKORN-BUN € 13,90
hausgemachter Gemüse-Bohnen-Patty, veganer Käse, Tomaten, Gurken
Zwiebeln, Paprika-Gemüse-Sauce, Löffelpommes
A, L, F, N

HAUSGEMACHTE PASTA CASARECCE € 14,90
mit Caponata nach sizilianischer Art & frischen Grana Padano
A, C, G

GENUSSZEIT

FÜR DIE RASSELBANDE

Kinder bis 12 Jahre

BIENE MAJA € 6,50

Hühnernuggets mit Pommes Frites

A, C

PUMUCKL € 6,20

Champignon-Rahm-Schnitzel, hausgemachte Spätzle

A, C, G, L, M

SCHWEINCHEN DICK € 6,90

Schweinsschnitzel mit Pommes Frites

A, C, G

DONALD DUCK € 6,90

hausgemachte Casarecce-Nudeln mit feiner Tomatensauce

A, C, G

DESSERT

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN € 9,60

ca. 20 Minuten Vorbereitungszeit, Apfelmus

C, G, L, A

HAUSGEMACHTER APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL € 4,40

mit Sahne

€ 4,90

mit Vanillesauce oder Vanilleeis

€ 5,50

A, C, G, H

HEISSE LIEBE € 6,50

Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagsahne

C, F, G

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher MwSt.

GENUSSZEIT

NUSSKNACKER Walnusseis mit verschiedenen Nüssen und Schlagsahne A, C, F, G, H	€ 6,80
COUP DÄNEMARK Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagsahne A, C, E, F, G	€ 6,50
BANANA SPLIT Vanilleeis garniert mit Bananenhälften, Mandelsplitter, Schokosauce und Schlagsahne A, C, E, F, G	€ 6,50
GEMISCHTES EIS (3 KUGELN EIS) mit Schlagsahne A, C, F, G	€ 3,70 € 4,50
GERÜHRTER EISKAFFEE A, C, F, G	€ 6,20
KINDERBECHER 2 Kugeln Eis mit Smarties und Sahne A, C, F, G	€ 3,40