#### 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

GEMISCHTER SALAT mit French Dressing, Brotcroûtons A, G, L, M	6,50
HONIG PARFÜMIERTER BRANDNERTALER ZIEGENKÄSE Wildkräutersalat, in Enzian konfierte Rote Beete A, F, G, L, M	14,90
BÜFFEL-MOZZARELLA marinierter Rucola, Balsamico–Honig, Kirschtomaten, Pinienkerne A, G, H	12,50
KLARES RINDSSÜPPCHEN Schnittlauchflädle A, C, G, L	5,80
TOMATEN-MANGO-SÜPPCHEN Brotcroûtons	6,50
HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE mit Brot	6,80

### FÜR DEN HUNGER ZWISCHENDURCH

FEINER WURST-SALAT mit unserem Hausdressing mariniert, Brot A, C, G	11,50
LUMPA-SALAT Wurst-Salat verfeinert mit würzigem Bergkäse, Brot $A, C, G$	11,90
BRANDNER BRETTL-JAUSE hausgemachter Speck und Kaminwurzen vom Brandner Almochs, Vorarlberger Käse, Senf und Brot $A, C, G, M$	15,50
ALPIZZA - DIE ALPEN-PIZZA (MIT SAUERTEIG) mit Speck und Vorarlberger Bergkäse A, G, L mit Brandnertaler Ziegenkäse und Honig-Senf-Dressing A, G, L, M mit Tomatensauce und Büffelmozzarella A, G, L	11,50 11,50 10,50

### FISCH

GEBRATENE FORELLE

AUS HAUSEIGENEM FISCHTEICH, MÜLLERIN ART

Ofenkartoffeln, Sauerrahm-Dip, Baby - Blattspinat

A, D, F, G, L

### FLEISCH

WIENER SCHNITZEL mit Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln vom Schwein vom Kalb A, C, G	19,00 24,50
GRILLTELLER Rind-, Schweinerückensteak, Hühnerbrust, Speck, Pommes Frites, Marktgemüse, Kräuterbutter G, M	25,50
CONFIERTES MONTAFONER LAMM 8-Stunden gegart, hausgemachte Crème fraîche Gnocchi, Minze-Erbsenschoten A, C, F, G, L, O	26,90
RAGOUT VOM BRANDNER ALMOCHS hausgemachtes Rösti, Romanesco-Gemüse A, C, F, G, L, O	26,90
HEUBODA BURGER IM BRIOCHE-BUN 180 g Angusrind, gebratene Speckstreifen, Bergkäse, Spiegelei Tomaten, Zwiebeln, hausgemachte Cocktailsauce, Löffelpommes A, C, G	20,50
BBQ SPARE RIBES VOM STROH SCHWEIN gegrillter Mais, Kräuterbaguette, 2 Dipsaucen A, F, G, L, M, P	19,00
HAUSGEMACHTE CASARECCE (GEROLLTE PASTA) mit Almochs-Bolognese, Parmesan A, C, G, L	15,50

### VEGETARISCH / VEGAN / PASTA

VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE Röstzwiebeln, hausgemachter Erdäpfelsalat A, C, G, L, M	15,50
VEGANER BURGER IM VOLLKORN-BUN hausgemachter Gemüse-Bohnen-Patty, veganer Käse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika-Gemüse-Sauce, Löffelpommes A, H, M, L	19,50
HAUSGEMACHTE CASARECCE (GEROLLTE PASTA) mit Caponata nach sizilianischer Art & frischen Grana Padano	13,90
2-ERLEI VOM KNÖDEL Rote Beete und Bärlauchknödel mit Brandner Waldpilzragout A, C, F, G, H, L	17,90
FÜR DIE RASSELBANDE – Für Kinder bis 12 Jahre	

BIENE MAJA Hühnernuggets mit Pommes Frites A, C	8,90
PUMUCKL Pilz-Rahm-Schnitzel, hausgemachte Spätzle A, C, G, L, M	9,50
SCHWEINCHEN DICK Schweinsschnitzel mit Pommes Frites A, C, G	9,50
DONALD DUCK hausgemachte Casarecce-Nudeln mit feiner Tomatensauce oder mit feiner Almochs-Bolognese A, C, G	8,90

Auf Wunsch können Sie auch eine Gemüsebeilage für Ihre Kinder dazubestellen. Alle Preise in Euro inklusiv gesetzlicher Mehrwertsteuer für Speisen

# **VEGANE GENUSSZEIT**

JUPPEN	
KAROTTEN – INGER SUPPE	6,50
MIZO – SUPPE Grünes Gemüse und Tofu	6,50
VORSPEISEN	
ROTE BEETE TATAR Toastbrot, Joghurt – Kren Dip	9,50
BRUSCHETTA mit Tomaten, Junglauch, Oliven, Cashew-Feta und gegrillte Salatherzen	9,50
HAUPTGÄNGE	
VEGANER BURGER IM VOLLKORN-BUN Hausgemachter Gemüse–Bohnen–Patty, veganer Käse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika–Gemüse–Sauce, Löffelpommes	19,50
KICHERERBSEN FALAFEL Quinoa Taboulé, Zaziki, Hummus	18,50
SAROTLA´S POKE BOWL Mit Mizo glacierter Tofu, Kimchi, Avocado, Jackfruit, gedämpfter Reis	18,50
DESSERT	
LAUWARMER MACADAMIA BROWNIE Sauerkirschen Sorbet	10,50

SUPPEN

### **DESSERT**

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARREN Apfelmus (20 min Zubereitungszeit) A, C, G	13,90
HAUSGEMACHTER APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL mit Schlagsahne mit Vanillesauce oder Vanilleeis A, C, G, H	6,90 7,40 7,90
LAVENDEL CRÈME BRÛLÉE Vanille Crumble, frische Beeren, Kirschsorbet A, C, G	10,00
VEGANER SORBET CUP 3 verschiedene Kugeln, Vanille, Crumble, frische Beeren, Sojajoghurt A, F	7,80
OFENFRISCHER BLECHKUCHEN MIT SCHLAGSAHNE	6,90
TAGESDESSERT	9,90
EIN KLEINER RUNDER ABSCHLUSS	
AFFOGATO AL CAFFÈ Vanilleeis mit Espresso A,G	5,50
AFFOGATO AL CIOCCOLATO Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce AG	5,50

### EIS

HEISSE LIEBE Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagsahne C, F, G	6,50
NUSSKNACKER Haselnuss- & Walnusseis mit gerösteten Nüssen und Schlagsahne A, C, F, G, H	7,80
COUPE DÄNEMARK Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagsahne A, C, E, F, G	7,50
BANANA SPLIT Vanilleeis garniert mit Bananenhälften, Mandelsplitter, Schokosauce und Schlagsahne A, C, E, F, G	7,50
GERÜHRTER EISKAFFEE A, C, F, G	7,20
GEMISCHTES EIS 3 Kugeln mit Schlagsahne A, C, F, G	5,90 6,50
KINDERBECHER  2 Kugeln Eis mit bunten Smarties und Schlagsahne  C, E, F, G	5,50
SORBET-AUSWAHL 1 Kugel Kirsch, Mango–Maracuja, Birnen-Zimt	1,80
EIS-AUSWAHL 1 Kugel Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss, Walnuss, Stracciatella	1,50