

*Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Speisen.*

*Guten Appetit und zum Wohl wünschen Philipp, Oskar & Team*

## Suppen, Vorspeisen und Salate

Tagessuppe		4,50
Rinderkraftbrühe		4,50
mit Flädle, Leberspätzle oder Brätknödele und Gemüsewürfel		
Vorarlberger Käsesuppe		6,20
mit Hausbrotcroutons		
Hausgemachtes Lachstartar		9,80
mit Salatbouquet, Zwiebelringen und Toastbrot		
Lauwarmes Carpaccio vom Tafelspitz		11,40
mariniert, mit Gemüsewürfel und Zwiebelringen		
Blattsalatteller		5,80
verschiedene Blattsalate mit Balsamicodressing	klein	3,60
Gemischter Salatteller		6,80
mit French Dressing	klein	5,60
Hühnerbruststreifen		11,80
gebraten oder gebacken, auf Blattsalaten mit Balsamicodressing	als Vorspeise	8,60
Rinderfiletstreifen vom Ländle-Rind		15,80
mit Schalotten gebraten, auf Blattsalaten mit Balsamicodressing	als Vorspeise	11,60

Portion Knoblauchbrot 2,80

## Hausspezialitäten

Rindssauerbraten mit Blaukraut und Butterspätzle	14,20
Knusprig gebratene Spanferkelhaxen an „Reiner Bier“ Sauce, mit Sauerkraut und Semmelknödel	15,80
Rosa gebratene Schweinsfiletmedaillons an Pfefferrahmsauce, mit Speckbohnen und Kroketten	17,20
In Kürbiskernpanade gebackene Hühnerbrüstchen mit Kartoffel-Nüsslesalat, Kürbiskernöl und Preiselbeeren	13,80
Filetsteak vom Ländle-Rind ca. 250g an Rotweinsauce, mit Wedges oder Pommes und Kräuterbutter	28,60
Gebratenes Bodenseefelchenfilet an Weißweinsauce, mit buntem Gemüse und Butterreis	21,60

## Traditionelles

Rudis Kalbsbratwurst mit Röstzwiebeln, Kartoffelsalat und Senf	9,40
Rindsgulasch mit Semmelknödel oder Butterspätzle	13,80
Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites	13,60
Wienerschnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren	18,60
Grillteller – Rind, Schwein, Huhn mit Pommes Frites, hausgemachter Kräuterbutter und Paprikasauce	15,80

## Fleischloses

Vorarlberger Käsknöpfe	13,80
Bregenzerwälder Berg- und Alpkäsemischung von „Käsecaspar“ mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat, auf Wunsch mit Apfelmus	
Spinatknödel	11,20
mit Bergkäsespänen und zerlassener Butter	
Gemüse-Kartoffelcurry - vegan	10,80
mit gebratenem Chilitofu	

## Immer wieder gut

Wienerle	
mit Senf und Kren	5,10
mit Saft	6,40
Wurstsalat - garniert	9,10
Lumpensalat - garniert	9,80
Klapptoast	4,80
rot-weiß	
Bregenzerwälder Bergkäse	8,60
mit Hausbrot und Butter	

## Für unsere „kleineren Gäste“ – bis 12 Jahre

Kinder-Wienerschnitzel mit Pommes	7,60
Panierte Hühnerstreifen mit Pommes	7,20
Wienerle mit Pommes	6,20
Spätzle mit Sauce	5,20

## Süßes und Eis

Kardinalschnitte nach Rezept aus Inges Kochbuch (hier erhältlich)	4,10
Waldbeercreme mit Mangosauce und Sahnehaube	5,80
Topfen-Nougatknödel auf Himbeerspiegel	7,60
Palatschinken mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne	Stk. 4,20
mit Marillenmarmelade	Stk. 3,20
Gemischtes Eis	4,50
	mit Sahne 5,50
Heiße Liebe	6,40
Coupe Dänemark	5,80
Eiskaffee	5,80

Kugel Eis  
Vanille, Schoko oder Erdbeere

1,50