Vorweg.

In Kürbiskernöldressing marinierte Salatspitzen
mit Kirschparadeisern, Kernen und geröstetem Roggenbrot 10

mit luftgetrocknetem Rinderschinken von Martin Willams Grauvieh 16

mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse von Familie Metzler 16

Gebeizte Eismeerforelle mit eigenem Rogen 18
marinierter Salat vom bayerischen Spargel mit rahmigem Dressing

Marinierte Scheiben vom bayerischen Milchkalb 18
mit Kürbiskernöl-Mayonnaise, eingelegtem Essiggemüse
und Tiroler Ölrauke, Bergkäsechips

Zum Auftakt.

Kräftige Rindssuppe mit Nocke vom Gsiberger Riibelmais und Schnittlauch 10

Geschäumtes Süpple vom weißen bayerischen Spargel mit Kracherle 12

Jetzt geht's los.

Klassisches Gulasch von Martin Willams Grauvieh 25
mit geschwenktem Buttergmüas, Sauerrahm und Walser Chnöpfle

Cremiges Risotto von der Vorarlberger Gerste 25
mit Bergkäs', Alpenrahm, wildem Brokkoli, Bärlauch
und karamellisierten Kirschparadeisern

dazu drei gegrillte Kaltwassergarnelen 34

Gebratenes Brüstchen vom österreichischen Hennele 31
mit feinen Eierbandnudeln, Rahmsoß' und frühlingshaftem Gmüas

Geschmortes Schulterstück vom Walser Jungrind 31
mit kräftiger Zweigeltsoß' und gebratenem Kartoffel-Spargel-Gröscht'l

In Fassbutter gebratenes Schnitzel vom heimischen Milchkalb 32
mit kaltgerührten Preiselbeeren

dazu wahlweise lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat
oder geschwenkte Petersilienerdäpfel

Fisch des Tages - in Nussbutter gebraten 32
mit Veltlinersoß', cremiger Bärlauchgerste und Kirschparadeisern

Rosa gebratenes Filetsteak | 160 g 42
mit Rotweinjus, glasiertem Gmüas und österreichischen Rösterdäpfeln

Süßer Gipfel.

Sorbet von Bodensee Erdbeeren mit rosé Sekt am Tisch aufgegossen 12
Melissenkresse, weißes Schokoladendekor

Zweifarbiges Mousse von belgischer Schokolade und Ländle Rahm 14
Vanille-Rhabarberkompott und gesalzenes Karamelleis

Brettldegustation von heimischen Käsereien mit Marillensenf 14