

Aperitifs, aus der Vorarlberger Getränkeschmiede

Alpenglühén

Alpsinth Kräuterspirit auf Eis mit Russian Wild Berry € 6,50

Schlumberger Festspielsekt "Carmen" € 6,50

„Carmen“ liebt Granatapfel € 6,50

Alpsider mit leichten 2,5% vol.

Österr. Apfelsider mit edlen Alpenkräutern oder Alpenbeeren € 4,50

furore Eros - österreichischer Frizzante „Methode Champenoise“

mit Weinbergpfirsichlikör vom Bodensee € 5,50

Gebhardsberg Kulinarium

Bodensee-Räucherfisch Variation

Zitronen-Safran Sauce / Schwarzer Kaviar

* * *

Schaumsüppchen vom Muskatkürbis / Steirische Kürbiskerne

* * *

Rehragout in Kräuterrahm

glacierte Trauben & Nüsse / Alpkäse-Serviettenknödel

* * *

Pfeffersteak vom Freiland Rind mit Pfefferkruste

Röstgemüse / Kroketten

* * *

Sig-Alpenmilch Schokoladenmousse / Apfel-Birnen Ragout

Menüpreis € 59,00

Dieses Menü servieren wir Ihnen auch gerne in 3 Gängen Ihrer Wahl
pro Person für € 42,00

Weinbegleitung

zum 5-Gang Menü pro Person € 28,00 (5 Weine)

zum 3-Gang Menü pro Person € 15,00 (3 Weine)

Geschenk Tipp

Schenken Sie einen Abend zum Genießen.

Bei uns bekommen Sie Geschenkgutscheine für das Gebhardsberg Kulinarium und mehr.

Aus dem Suppentopf

Tafelspitz Bouillon / Kräuterflädle oder Leberspätzle € 5,50

Schaumsüppchen vom Muskatkürbis
Steirische Kürbiskerne € 5,80

Leichte Gerichte und Vorspeisen

Bio- Blattsalatvariation / Balsamico Dressing € 5,50

Salatvariation / geröstete Brotcroûtons / French Dressing € 6,20
oder mit Spänen vom furore Hochalpenkäse € 8,50
aus der Genuss Region Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse

Bodensee Räucherfisch Variation
Zitronen-Safran Sauce / Schwarzer Kaviar € 16,80

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust
Orangen Senfmarinade / Rosa Pfeffer € 14,50

Fisch & Vegetarisches

Allgäuer Gebirgs Saiblingsfilet in Sesambutter gebraten € 22,50
mediterranes Gemüse / Petersilienkartoffeln vom Ländle Damenportion € 20,50

Bodensee Fischfilet Variation
3 Bodenseefische nach Fang
auf Kartoffel-Gemüse Gröstl / Sauerrahm Dip € 23,80

Original Greber's Käsknöpfe
Käsevariation aus der Genuss Region Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse
mit gereiftem Alp- und Bergkäse / knusprige Röstzwiebeln
gemischter Salat / Apfelmus € 15,40

Burgfräulein's Vegi Pfännele
Thai-Curry Nüdele mit Wokgemüse und Pilzen
Nüdele vom Martinshof in Buch € 17,50

Die Klassiker aus der Burgküche

Wiener Schnitzel aus der Genuss Region Ländle Kalb in Butterschmalz gebraten Petersilienkartoffeln / feurige Apfel-Preiselbeersauce	€ 21,80 Damenportion € 19,80
Zwiebelrostbraten vom Vorarlberger Bio-Weiderind Röstzwiebeln / Speckbohnen / Bratkartoffeln	€ 22,80 Damenportion € 20,80
Gebhardsberg Filet Töpfele Filet vom Rind, Schwein & Huhn Pfeffer-Cognacsauce / Buntes Gemüse / Frischeierspätzle	€ 23,50 Damenportion (2 Stück Fleisch) € 21,50
Pfeffersteak vom Freiland Rind Steak mit Pfefferkruste / Röstgemüse / Kroketten	220 g € 33,50 300 g € 38,80
Rehragout in Kräuterrahm glacierte Trauben & Nüsse / Alpkäse-Serviettenknödel	€ 19,80

Traditionelles Plattenservice

Chateau Briand 500 g (ab 2 Personen) Gemüse vom Markt / Bratkartoffeln / Basmatireis Pfefferrahmsauce / Burgunderjus / Kräuterbutter	p.P. € 34,90
Burgherrenspieß für 2 Personen 500 g Rind- und Schweinefilet am Tisch flambiert mit Alpsinth 55 Kräuterspirit Gemüse vom Markt / Bratkartoffeln / Basmatireis Pfefferrahmsauce / Burgunderjus / Kräuterbutter	p.P. € 29,50



Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus Vorarlberg und den umliegenden kulinarischen Regionen wurden wir von der AMA Marketing GesmbH. mit dem AMA-Gastrosiegel „Vorarlberg“ ausgezeichnet und zertifiziert. Mit dieser Auszeichnung unterstützen wir durch den regionalen Bezug der Grundprodukte und Dienstleistungen für die Vorarlberger Wertschöpfung und somit zur Sicherung von direkten und nachgelagerten regionalen Arbeitsplätzen.

Eine Übersicht über unsere Lieferanten erhalten Sie bei der Rezeption im Erdgeschoss.

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

„Die Initiative **GENUSS REGION ÖSTERREICH** legt ihren Fokus auf regionale Reichtümer des bäuerlichen Wirtschaftens, lebendiges Lebensmittelhandwerk und einen nachhaltigen Tourismus. Die Gastronomieprojekte – die Auszeichnung zum Genuss Wirt und die Genuss Wochen – stärken österreichweit das Zusammenspiel zwischen Landwirtschaft und Gastronomie. Lassen Sie sich die Heimat auf der Zunge zergehen!“

Unsere süße Küche

Apfelstrudel oder Topfenstrudel	€ 4,40
mit Sahne oder Vanillesauce oder Vanilleeis	€ 5,80
Sig-Alpenmilch Schokolademousse	
auf Apfel-Birnen Ragout	€ 7,40
Hausgemachtes Alpsinthsorbet	
mit Alpsider am Tisch übergossen	€ 6,80
Kürbiskernöl Parfait	
auf Weichselkonfit	€ 8,80

Eisspezialitäten aus frischer Bregenzerwälder Heumilch hergestellt

Wiener Eiskaffee	
Sahnehaube / gerührt	€ 7,80
Dietburga´s „Heiße Liebe“	
Vanilleeis / heiße Himbeeren / geschlagene Sahne	€ 7,80
Coupe Danmark	
Vanilleeis / Schokosauce / Sahne	€ 7,80
Beschwipster Konrad	
Schokoladen- und Vanilleeis	
Eierlikör vom Martinshof in Buch / Sahne	€ 8,50

Käse aus der Genuss Region Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse



Goldmedaillen Duo	
Alpenkäse Reserve / Ursalzkäse	
furore Senfsaucen / Walnüsse / Brot / Butter	€ 9,50
furore Heumilchkäse	
Hochalpe Reserve 2012 / Heuwiesen / Ursalz	
verschiedene furore Senfsaucen / Brot / Butter	€ 10,50

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.