

Aperitifs, aus der Vorarlberger Getränkeschmiede

Alpenglühen

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

Alpsider mit leichten 2,5% vol.

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

fuore Eros - österreichischer Frizzante „Methode Champenoise“
mit Likör vom Bodensee-Weinbergpfirsich € 5,50

Gebhardsberg Kulinarium

Carpaccio vom Hirschrücken

Späne vom Hochalpenkäse / Basilikum Pesto

* * *

Bodensee Bouillabaisse / Räucherlachs Streifen

* * *

Waldpilz-Kräuter Eintopf

Frühlingslauch / Blauschimmel-Kaspressknödel

* * *

Ländle Kalbsteak **aus der Genuss Region Ländle Kalb**

Chimichurri / gedünstetes Gemüse

Ofenkartoffel mit Schnittlauchsauce

* * *

Weißes Schokoladen-Kaffeemousse / Baileys

Menüpreis für 5 Gänge € 59,00

Dieses Menü servieren wir Ihnen auch gerne in

3 Gängen Ihrer Wahl pro Person € 42,00

4 Gänge Ihrer Wahl pro Person € 49,00

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
Bodensee Bouillabaisse / Räucherlachs Streifen	€ 7,80
Bregenzerwälder Käsesuppe / Röstzwiebele aus der Genuss Region Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse	€ 6,50

Leichte Gerichte und Vorspeisen

Blattsalatvariation / Balsamico Dressing	€ 5,50
Salatvariation / geröstete Brotcroûtons / French Dressing oder mit Spänen vom furore Hochalpenkäse aus der Genuss Region Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse	€ 6,20 € 8,50
Scampi in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten mit Oliven und Tomaten dazu frisches Baguette	Vorspeise € 18,90 Hauptspeise € 26,50
Carpaccio vom Hirschrücken Basilikum Pesto / Späne vom Hochalpenkäse	€ 16,80

Fisch & Vegetarisches

Allgäuer Gebirgs Saiblingsfilet in Sesambutter gebraten mediterranes Gemüse / Petersilienkartoffeln Kartoffeln aus der Genuss Region Oberinntaler Erdäpfel	€ 22,50 Damenportion € 20,50
Bodensee Fischfilet Variation 3 Bodenseefische nach Fang auf Kartoffel-Gemüse Gröstl / Sauerrahm Dip Kartoffeln aus der Genuss Region Oberinntaler Erdäpfel	€ 23,80
Original Greber's Käsknöpfle Käsevariation aus der Genuss Region Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse mit gereiftem Alp- und Bergkäse / knusprige Röstzwiebeln gemischter Salat / Apfelmus	€ 15,40
Waldpilz-Kräuter Eintopf Frühlingslauch / Blauschimmel-Kaspressknödel	€ 17,50

Die Klassiker aus der Burgküche

Wiener Schnitzel aus der Genuss Region Ländle Kalb in Butterschmalz gebraten	€ 21,80
Petersilienkartoffeln / feurige Apfel-Preiselbeersauce	Damenportion €19,80
Zwiebelrostbraten vom Premium Roastbeef	€ 23,80
Röstzwiebeln / Speckbohnen / Bratkartoffeln	Damenportion € 21,80
Gebhardsberg Filet Töpfele	€ 23,50
Filet vom Rind, Schwein & Huhn	Damenportion (2 Stück Fleisch) € 21,50
Pfeffer-Cognacsauce / Buntes Gemüse / Frischeierspätzle	
Pfeffersteak vom Freiland Rind	
Steak mit Pfefferkruste / Romaneskoröschchen / Basmatireis	220 g € 33,50
	300 g € 38,80
Ländle Kalbsteak aus der Genuss Region Ländle Kalb Chimichurri / gedünstetes Gemüse	
Ofenkartoffel mit Schnittlauchsauce	€ 31,40
Rehragout in Kräuterrahm glacierte Trauben & Nüsse / Alpkäse-Serviettenknödel	€ 19,80

Traditionelles Plattenservice

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

Unsere **Kartoffeln** kommen aus der **Genuss Region Oberinntaler Erdäpfel**



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
Weißes Schokoladen-Kaffeemousse	
mit Baileys	€ 8,40
Hausgemachtes Alpsinthsorbet	
mit Alpsider am Tisch übergossen	€ 6,80
Apfelküchle	
mit Raffaello Eis	€ 8,50
Kokosnuss-Nougat Parfait	
auf Bananenpüree	€ 8,40

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
Gemischtes Heumilch Eis	
Schokoladen / Vanille / Erdbeer / Sahne	€ 6,00

Käse aus der Genuss Region Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse

Bregenzerwälder Käseteller mit 5 Sorten	
Alpenbaron Rotkultur / Ursalzkäse / Heuwiesenkäse	
Alpenkäse / Blauhudler Blauschimmel	
furore Senfsaucen / Walnüsse / Brot / Butter	€ 12,50
Bregenzerwälder Käseteller mit 3 Sorten	
Alpenbaron Rotkultur / Ursalzkäse / Alpenkäse	
furore Senfsaucen / Walnüsse / Brot / Butter	€ 11,50

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