

Aperitif

aus der Vorarlberger Getränkeschmiede

Alpenglügen

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

Lillet Alpin

Lillet mit Alpsider Beeren und Tonic Water € 6,50

Alpsider mit leichten 2,5% vol.

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

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

Gebhardsberg Kulinarium

Beschwipstes Blauschimmelkäse Panna Cotta
Tomaten-Carpaccio / Bärlauch-Pesto

Bregenzerwälder Käsesuppe / Kräuter-Croutons

Bramata-Dinkel Laibchen / Tomaten-Bärlauch Ragout

Allgäuer Gebirgs Saiblingsfilet in Sesamkruste
Pastinaken-Karotten Gemüse / Petersilienkartoffeln

Mokka-Creme brûlée / Kokos Eis

Menüpreis für 5 Gänge € 59,00

Dieses Menü servieren wir Ihnen auch gerne in

4 Gängen Ihrer Wahl pro Person € 49,00

3 Gängen Ihrer Wahl pro Person € 42,00

Weinbegleitung

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

zum 4-Gang Menü pro Person € 22,00 (4 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
Bregenzerwälder Käsesüpple / Kräuter-Croutons aus der Genuss Region Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse	€ 6,80
Schaumsüppchen vom Waldbärlauch / sautierte Pilze	€ 6,50

Leichte Gerichte und Vorspeisen

Salat Variation / French Dressing von der Bio Gärtnerei Seiler am Bodensee	€ 6,20
Alpen Caesar Salat Blattsalat Variation / Bregenzerwälder Alpkäse-Späne geröstete Brotcroutons / Ei vom Martinshof / Caesar Dressing aus der Genuss Region Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse	€ 9,50
Beschwipstes Blauschimmelkäse Panna Cotta Tomaten Carpaccio / Bärlauch Pesto	€ 13,20
Alpen Sushi Bodensee Räucherfisch im Röstimantel mariniertes Wurzelgemüse / Pow Pow Chilisauce	€ 14,80

Fisch & Vegetarisches

Allgäuer Gebirgs Saiblingsfilet in Sesamkruste	€ 23,50
Pastinaken-Karotten Gemüse / Petersilien-Kartoffeln Kartoffeln aus der Genuss Region Oberinntaler Erdäpfel	Damenportion € 21,50
Bodensee Fischfilet Variation 3 Bodenseefische nach Fang Kartoffel-Gemüse Gröst'l / Sauerrahm-Knoblauch Dip Kartoffeln aus der Genuss Region Oberinntaler Erdäpfel	€ 24,80
Original Greber's Käsknöpfle mit gereiftem Alp- und Bergkäse dazu gemischter Salat / Apfelmus / knusprige Röstzwiebeln Käsevariation aus der Genuss Region Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse	€ 15,40
Vegan-Töpfle Bramata-Dinkel Laibchen vom Martinshof in Buch Tomaten-Bärlauch Ragout	€ 14,50



Die Klassiker aus der Burgküche

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butterschmalz gebraten		€ 23,80
Petersilienkartoffeln / furore Apfel-Preiselbeersauce	Damenportion	€ 21,80
aus der Genuss Region Ländle Kalb		
Zwiebelrostbraten vom Premium Roastbeef		€ 23,80
Röstzwiebeln / Speckbohnen / Bratkartoffeln	Damenportion	€ 21,80
Gebhardsberg Filet Töpfle		€ 23,50
Filet vom Rind, Schwein & Huhn	Damenportion (2 Stück Fleisch)	€ 21,50
Pfeffer-Cognacsauce / Buntes Gemüse / Frischeierspätzle		
Pfeffersteak vom Freiland Rind	220 g	€ 33,50
Steak mit Pfefferkruste / Romanesco Röschen / Basmatireis	300 g	€ 38,80
Steaksauce von furore		
Ländle Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“		€ 23,50
Bratkartoffeln / Romanesco Röschen	Damenportion	€ 21,50
aus der Genuss Region Ländle Kalb		
Geröstete Leber vom Ländle Kalb – frisch vom Metzger mit Basmatireis (nicht immer verfügbar)		€ 23,80
aus der Genuss Region Ländle Kalb		

Traditionelles Plattenservice

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

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.

Unsere süße Küche

Apfelstrudel oder Topfenstrudel € 4,40
mit Sahne oder Vanillesauce oder Vanilleeis € 5,80

Schokoladen Kühle mit flüssigem Kern € 9,80
furore Amarena-Kirschsauce

Mokka-Creme brûlée / Kokos Eis € 8,80



Hausgemachtes Alpsinth-Sorbet € 6,80
mit Kräuter-Alpsider am Tisch übergossen



Sorbet-Duett von der Passionsfrucht und Guaven-Karotten € 7,30
frische Früchte

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, 3 Sorten nach Wahl: € 5,10
Schokolade / Vanille / Erdbeer / Kokos / Zitrone mit Sahne € 6,60

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.