

## Aperitifs, aus der Vorarlberger Getränkeshmiede

### **Alpenglüh**

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

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

## Gebhardsberg Kulinarium

Carpaccio vom Hirschrücken  
Späne vom Hochalpenkäse / Basilikum Pesto

\* \* \*

Pastinaken Cremesuppe / Apfelchips

\* \* \*

Bodensee Fischfilet nach Fang  
Kartoffel-Gemüse Gröstl / Sauerrahm Dip

\* \* \*

Rücken vom Ländlekalb mit Frischkäse-Staudensellerie-Füllung  
Thymianjus / Wintergemüse / Kartoffelpüree  
aus der Genuss Region Ländle Kalb

\* \* \*

Lebkuchen-Vanille Panna Cotta / Honig-Apfel Ragout

Menüpreis € 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

<b>Tafelspitz Bouillon / Kräuterflädle oder Leberspätzle</b>	€ 5,50
<b>Pastinaken Cremesuppe / Apfelchips</b>	€ 5,80
<b>Bregenzerwälder Käsesuppe / Röstzwiebele</b> aus der <b>Genuss Region Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse</b>	€ 6,50

---

## Leichte Gerichte und Vorspeisen

<b>Blattsalatvariation / Balsamico Dressing</b>	€ 5,50
<b>Salatvariation / geröstete Brotcroûtons / French Dressing</b> oder mit Spänen vom furore Hochalpenkäse aus der <b>Genuss Region Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse</b>	€ 6,20 € 8,50
<b>Bodensee Räucherfisch Variation</b> Zitronen-Safran Sauce / Schwarzer Kaviar	€ 16,80
<b>Carpaccio vom Hirschrücken</b> Basilikum Pesto / Späne vom Hochalpenkäse	€ 16,80

---

## Fisch & Vegetarisches

<b>Allgäuer Gebirgs Saiblingsfilet in Sesambutter gebraten</b> mediterranes Gemüse / Petersilienkartoffeln <b>Kartoffeln aus der Genuss Region Oberinntaler Erdäpfel</b>	€ 22,50 Damenportion € 20,50
<b>Bodensee Fischfilet Variation</b> 3 Bodenseefische nach Fang auf Kartoffel-Gemüse Gröstl / Sauerrahm Dip <b>Kartoffeln aus der Genuss Region Oberinntaler Erdäpfel</b>	€ 23,80
<b>Original Greber´s Käsknöpfle</b> <b>Käsevariation aus der Genuss Region Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse</b> mit gereiftem Alp- und Bergkäse / knusprige Röstzwiebeln gemischter Salat / Apfelmus	€ 15,40
<b>Kartoffelplätzchen auf Gemüse-Bulgur</b> Blattsalatvariation / Balsamico Dressing <b>Kartoffeln aus der Genuss Region Oberinntaler Erdäpfel</b>	€ 15,40

## Die Klassiker aus der Burgküche

<b>Wiener Schnitzel</b> aus der <b>Genuss Region Ländle Kalb</b> in Butterschmalz gebraten	€ 21,80
Petersilienkartoffeln / feurige Apfel-Preiselbeersauce	Damenportion €19,80
<b>Zwiebelrostbraten vom Premium Roastbeef</b>	€ 23,80
Röstzwiebeln / Speckbohnen / Bratkartoffeln	Damenportion € 21,80
<b>Gebhardsberg Filet Töpfele</b>	€ 23,50
Filet vom Rind, Schwein & Huhn	Damenportion (2 Stück Fleisch) € 21,50
Pfeffer-Cognacsauce / Buntes Gemüse / Frischeierspätzle	
<b>Pfeffersteak vom Freiland Rind</b>	
Steak mit Pfefferkruste / Romaneskoröschchen / Basmatireis	220 g € 33,50
	300 g € 38,80
<b>Rücken vom Ländlekalb</b> aus der <b>Genuss Region Ländle Kalb</b> mit Frischkäse-Staudensellerie-Füllung / Thymianjus	
Wintergemüse / Kartoffelpüree	€ 25,80
<b>Rehragout in Kräuterrahm</b>	
glacierte Trauben & Nüsse / Alpkäse-Serviettenknödel	€ 19,80

## Traditionelles Plattenservice

<b>Chateau Briand</b> 500 g (ab 2 Personen)	p.P. € 34,90
Gemüse vom Markt / Bratkartoffeln / Basmatireis Pfefferrahmsauce / Burgunderjus / Kräuterbutter	
<b>Burgherrenspeiß</b> 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

<b>Apfelstrudel oder Topfenstrudel</b>	€ 4,40
mit Sahne oder Vanillesauce oder Vanilleeis	€ 5,80
<b>Lebkuchen-Vanille Panna Cotta</b>	
mit Honig-Apfel Ragout	€ 8,30
<b>Hausgemachtes Alpsinthsorbet</b>	
mit Alpsider am Tisch übergossen	€ 6,80
<b>Apfelküchle</b>	
mit Raffaello Eis	€ 8,50
<b>Dattel-Griesflammerie</b>	
auf Glühwein-Kirsch Ragout	€ 9,50

---

## Eisspezialitäten aus frischer Bregenzerwälder Heumilch hergestellt

<b>Wiener Eiskaffee</b>	
Sahnehaube / gerührt	€ 7,80
<b>Dietburga´s „ Heiße Liebe“</b>	
Vanilleeis / heiße Himbeeren / geschlagene Sahne	€ 7,80
<b>Coupe Danmark</b>	
Vanilleeis / Schokosauce / Sahne	€ 7,80
<b>Gemischtes Heumilch Eis</b>	
Schokoladen / Vanille / Erdbeer / Sahne	€ 6,00

---

## Käse aus der Genuss Region Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse

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

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