

## Aperitif aus der Vorarlberger Getränkeschmiede

### **Alpenglügen**

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

**Schlumberger Festspielsekt „Rigoletto“ € 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

Alpen Sushi im Röstimantel  
mariniertes Wurzelgemüse / Sahnekren

\*\*\*

Schaumsüppchen vom Bio-Hokkaidokürbis / Ingwer

\*\*\*

Steinpilz-Sekt-Risotto / Späne vom 2017er furore Hochalpenkäse

\*\*\*

Hirschrücken Steak in Nusskruste  
Apfelrotkraut / Alpkäse-Speckknödele

\*\*\*

Sig-Schokoladenmousse / Heidelbeerspiegel

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**

<b>Tafelspitz Bouillon</b> / Kräuterflädle oder Leberspätzle	€ 5,50
<b>Schaumsüppchen vom Bio-Hokkaidokürbis</b> / Ingwer	€ 5,80

---

## **Leichte Gerichte und Vorspeisen**

<b>Bio-Blattsalatvariation</b> / Balsamico Dressing von der Bio Gärtnerei Seiler am Bodensee	€ 5,50
<b>Salatvariation</b> / geröstete Brotcroûtons / French Dressing oder mit Spänen vom furore Hochalpenkäse aus der Genuss Region Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse	€ 6,20 € 8,50
<b>Bregenzerwälder Ziegenmozzarella von der Familie Metzler aus Egg</b> Strauchtomaten / Basilikum Pesto / Salatbouquet aus der Genuss Region Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse	€ 12,50
<b>Carpaccio vom Hirschrücken</b> Basilikum Pesto / Späne vom 2017er furore Hochalpenkäse	€ 16,80
<b>Alpen Sushi</b> Bodensee Räucherfisch im Röstimantel mariniertes Wurzelgemüse / Sahnekren	€ 14,80

---

## **Fisch & Vegetarisches**

<b>Allgäuer Gebirgs Saiblingsfilet in Sesamkruste</b> Steinpilz-Sekt-Risotto / Romanescoröschen	€ 22,50 Damenportion € 20,50
<b>Bodensee Fischfilet Variation</b> 3 Bodenseefische nach Fang Kartoffel-Gemüse Gröst'l / Sauerrahm Dip Kartoffeln aus der Genuss Region Oberinntaler Erdäpfel	€ 23,80
<b>Original Greber's Käsknöpfe</b> Käsevariation aus der Genuss Region Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse gereifter Alp- und Bergkäse / knusprige Röstzwiebeln gemischter Salat / Apfelmus	€ 15,40
<b>Steinpilz-Sekt-Risotto</b> Späne vom 2017er furore Hochalpenkäse aus der Genuss Region Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse	€ 18,90

## Die Klassiker aus der Burgküche

<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> aus der Genuss Region Ländle Kalb	
in Butterschmalz gebraten	€ 21,80
Petersilienkartoffeln / furore Apfel-Preiselbeersauce	Damenportion €19,80
<b>Zwiebelrostbraten vom Premium Roastbeef</b>	€ 23,80
Röstzwiebeln / Speckbohnen / Bratkartoffeln	Damenportion € 21,80
<b>Gebhardsberg Filet Töpfler</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>	220g € 33,50
Steak mit Pfefferkruste / Romanescoröschen / Basmatireis	300 g € 38,80
<b>Steak vom Hirschrücken in Nusskruste</b>	
Apfelrotkraut / Alpkäse-Speckknödele	€ 33,50

## Traditionelles Plattenservice

<b>Chateau Briand</b> 500g ab 2 Personen	p.P. € 34,90
Gemüse vom Markt / Bratkartoffeln / Basmatireis	
Pfefferrahmsauce / Burgunderjus / Kräuterbutter	
<b>Burgherrenspieß</b> für 2 Personen	p.P. € 29,50
500g Rinds- und Schweinefilet	
am Tisch flambiert mit Alpinsinthe 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>Sig-Schokoladenmousse</b>	
auf Heidelbeerspiegel	€ 8,80
<b>Hausgemachtes Alpsinthsorbet</b>	
mit Alpsider-Kräuter am Tisch übergossen	€ 6,80
<b>Steirisches Kürbiskernöl Parfait</b>	
auf Weichselkonfit	€ 8,40

## 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>	
Schokolade / 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.