

Gebhardsberg Kulinarium

Belugalinsen-Salat | Räucherforelle
Pak Choi | Spargel-Muffin

Schaumsüppchen von der Karotte | Kamille

Bodensee Spargel | gegrillter Hecht
Petersilienkartoffeln | Sauce Hollandaise

Rücken vom Ländle Kalb | Thymian Jus
Tagesgemüse vom Bio-Bauer | Wildreis

Buttermilch Panna Cotta | Chef Erhards Fliedersirup | Pancake
oder
Bregenzerwälder Käseteller aus KäseCaspar's Sortiment

Menüpreis für 5 Gänge € 65,00

Dieses Menü servieren wir Ihnen auch gerne in

4 Gängen Ihrer Wahl pro Person € 55,00

3 Gängen Ihrer Wahl pro Person € 48,00

Weinbegleitung

zum 5-Gang Menü pro Person € 33,00 (5 Weine)

zum 4-Gang Menü pro Person € 25,00 (4 Weine)

zum 3-Gang Menü pro Person € 18,00 (3 Weine)

Geschenk Tipp

Schenken Sie einen Abend zum Genießen.

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

Aperitifs | smart & creative

Alpen Rosé oder Alpen Blanc Alkoholfreier Sekt, gekeltert aus burgenländischem Welschriesling	€ 6,90
Alpenglühen „Alpsinth“ Kräuterspirit auf Eis mit Russian Wild Berry	€ 7,50
Alpsider mit leichten 2,5% vol. Österr. Apfelsider mit edlen Alpenkräutern oder Alpenbeeren	€ 6,50
furore Eros - Österreichischer Frizzante „Methode Champenoise“ mit Likör vom Bodensee-Weinbergpfirsich	€ 5,90 € 7,50

Suppen

Tafelspitz Bouillon Kräuterflädle oder Kalbsbrätspätzle	€ 6,90
Schaumsüppchen von der Karotte Kamille	€ 6,90
Schaumsüppchen vom Bodensee Spargel Croutons	€ 6,90

Vorspeisen

Gemischte Salat Variation French Dressing	€ 8,50
Frühlings-Potpourri Graved Lachs Crêpe-Röllchen gefüllt mit Schafs- & Ziegenfrischkäse furore Weintrauben Senfsauce Gemüse Täschchen Kräuterdip Wildkräutersalat	€ 17,50
Belugalinsen-Salat Räucherforelle Pak Choi Spargel-Muffin	€ 16,50
Weinbergschnecken Schneckenzucht Daniel Kronlechner, Klaus Knoblauchbutter Baguette mit oder ohne Hochalpenkäse überbacken Vorspeise 6 Stück Hauptspeise 12 Stück	€ 13,50 € 19,50

Fisch & Vegetarisches

Bodensee Fischvariation nach Fang

Dinkel-Bandnudeln vom Martinshof, Buch | Tomaten-Paprika Ragout € 26,50

Original Greber's Käsknöpfle aus Vorarlberger Dinkelmehl

Alp- und Bergkäse | knusprige Röstzwiebel
Apfelmus | gemischter Salat € 19,40

Käsevariation aus der Genuss Region Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse

Bodensee Spargel

Petersilienkartoffeln | Sauce Hollandaise Vorspeise € 19,50
Hauptspeise € 24,50

Gefüllte Avocado

Zwiebel | Austernpilze | Reis | Parmesan Vorspeise € 18,50

Avocado-Tomaten Guacamole | lauwarmer Spargelsalat Hauptspeise € 23,50

Die Klassiker aus der Burgküche

Wiener Schnitzel vom Ländle Kalb

in Butterschmalz gebraten € 28,90

Petersilienkartoffeln | furore Apfel-Preiselbeersauce Damenportion € 25,90

Zwiebelrostbraten vom Premium Roastbeef

Röstzwiebeln | Speckbohnen | Bratkartoffeln € 28,90

Damenportion € 25,90

Gebhardsberg Filet Töpfele

Filet vom Rind, Schwein & Huhn Damenportion (2 Stück Fleisch) € 28,90

Portweinjus | buntes Gemüse | Dinkel Spätzle € 25,90

Steak vom Rinderfilet

Basmatireis | Blumenkohl Röschen | Maiskolben 160g € 32,50

Jus | Kräuterbutter 250g € 39,50

Rücken vom Ländle Kalb

Thymian Jus | Tagesgemüse vom Bio-Bauer | Wildreis € 32,50

Traditionelles Plattenservice

Chateau Briand 500g ab 2 Personen

p.P. € 39,50

Gemüse vom Markt | Bratkartoffeln | Basmatireis

Pfefferrahmsauce | Blaufränkisch Jus | Kräuterbutter | Steaksauce von furore

Burgherrenspieß für 2 Personen

p.P. € 34,50

500g Rinds- und Schweinefilet am Tisch flambiert mit Alpsinth 55

Gemüse vom Markt | Bratkartoffeln | Basmatireis

Pfefferrahmsauce | Blaufränkisch Jus | Kräuterbutter | Steaksauce von furore

Nur mit Rindsfilet p.P. € 39,50

Unsere süße Küche

Apfelstrudel oder Topfenstrudel	€ 5,50
mit Sahne oder Vanillesauce oder Vanilleeis	€ 7,40
Mousse von der Wälder-Sig-Schokolade Fruchtspiegel	€ 9,80
Quitten-Mousse	
Erdbeer-Rhabarber Kompott Käsekuchen Kugel Sorbet	€ 11,90
Buttermilch Panna Cotta	
Chef Erhards Fliedersirup Pancake	€ 11,90

Eisspezialitäten aus frischer Heumilch hergestellt

Wiener Eiskaffee	
Sahnehaube gerührt	€ 8,50
Heiße Liebe „Dietburga“	
Vanilleeis warme Himbeeren Sahnehaube	€ 9,50
Coupe Danmark	
Vanilleeis Schokosauce Sahnehaube	€ 8,50
Gemischtes Heumilch Eis, 3 Sorten nach Wahl:	€ 6,00
Schokolade Vanille Erdbeere	
Kokos Zitrone Haselnuss	mit Sahne € 7,50

Käse aus der Genuss Region Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse

Bregenzerwälder Käseteller aus KäseCaspar´s Sortiment	
Ziege Weichkäse Alpenbaron Rotkultur Ursalzkäse	
Hanfkäse Hochalpenkäse Sommer 2021 Blauhudler	6 Sorten Käse € 15,50
furore Senfsaucen Walnüsse Brot Butter	4 Sorten Käse € 13,50

falstaff

Als Gourmetclub-Mitglied sind Sie die Jury für unsere Falstaff Guides!

Bewerten Sie uns mit der kostenlosen Falstaff App für Restaurants Ihre Erlebnisse.

Zusätzlich dazu können Sie auch auf der Website Ihre Bewertung abgeben.