

Aperitif

aus der Vorarlberger Getränkeschmiede

Alpen Rosé oder Alpen Blanc

Alkoholfreier Sekt, gekeltert aus burgenländischem Welschriesling € 6,90

Alpenglühén

„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“ € 5,90
mit Likör vom Bodensee-Weinbergpfirsich € 7,50

Gebhardsberg Kulinarium

Variation von der Roten Beete

Bregenzerwälder Käsesuppe | Röstzwiebele

Fangfrischer Bodensee Fisch
Risotto von der Rollgerste

Steak vom Rinderfilet
Basmatireis | Lila Blumenkohl Röschen | Kräuterbutter | Jus

Mousse von der Wälder-Sig-Schokolade
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.

Suppen und Vorspeisen

Tafelspitz Bouillon Kräuterflädle oder Kalbsbrätspätzle	€ 6,90
Bregenzerwälder Käsesuppe Röstzwiebele	€ 6,90
Gemischte Salat Variation French Dressing	€ 8,50
Variation von der Roten Beete	€ 13,50
Carpaccio vom Thunfisch furore Dillsenf marinierter Wildkräutersalat	€ 16,80
Weinbergschnecken Schneckenzucht Daniel Kronlechner, Klaus Knoblauchbutter Baguette mit oder ohne Hochalpenkäse überbacken Vorspeise 6 Stück	€ 13,50
Hauptspeise 12 Stück	€ 19,50

Das Wintererlebnis Fondue - erhältlich ab 2 Personen

Der Käse Klassiker – Bregenzerwälder Fonduemischung (300 g p.P.) aus vier verschiedenen Käsesorten nach Rezept von KäseCaspar, dazu servieren wir Ofenkartoffeln, Knoblauchsauce, Früchte Baguette, furore Apfel-Preiselbeere Sauce	p.P. € 29,50
Die Vegetarierin – Waldpilz-Kräuterfond dazu servieren wir Gemüsesticks, Pilze, Ofenkartoffeln, Baguette, Knoblauchsauce	p.P. € 25,00
Chinoise Fondue – Tafelspitz Suppe mit Filetstücken vom Rind, Schwein & Huhn (220 g p.P.)	p.P. € 32,50
Bourguignonne Fondue – Reines Pflanzenöl mit Filetstücken vom Rind, Schwein & Huhn (220 g p.P.)	p.P. € 32,50
Beilagen Chinoise & Bourguignonne Fondue: Ofenkartoffeln, Champignons, Sauergemüse, Baguette, Knoblauchsauce, Mango-Curry Sauce und furore Steak Sauce	

Nachschlag pro 100 g Käse € 7,00 / **Nachschlag** pro 70 g Fleisch € 7,00

Fisch & Vegetarisches

Variation von Bodenseefischen

Nudelnest | Zitrone | Steinpilze € 26,50

Original Greber's Käsknöpfe aus Vorarlberger Dinkelmehl

Alp- und Bergkäse | knusprige Röstzwiebel

Apfelmus | gemischter Salat € 19,40

Käsevariation aus der Genuss Region Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse



Risotto von der Rollgerste

Lila Blumenkohl Röschen | knusper Lauch € 19,40

Die Klassiker aus der Burgküche

Wiener Schnitzel vom Ländle Kalb

€ 28,90

in Butterschmalz gebraten

Damenportion € 25,90

Petersilienkartoffeln | furore Apfel-Preiselbeersauce

Zwiebelrostbraten vom Premium Roastbeef

€ 28,90

Röstzwiebeln | Speckbohnen | Bratkartoffeln

Damenportion € 25,90

Gebhardsberg Filet Töpfele

€ 28,90

Filet vom Rind, Schwein & Huhn

Damenportion (2 Stück Fleisch) € 25,90

Portweinjus | buntes Gemüse | Dinkel Spätzle

Steak vom Rinderfilet

Basmatireis | Lila Blumenkohl Röschen | Maiskolben

160g € 32,50

Jus | Kräuterbutter

250g € 39,50

Leber vom Ländle Kalb

Basmatireis

€ 26,80

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
Hausgemachte Buchteln Vanillesauce	€ 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.