

Aperitif

aus der Vorarlberger Getränkeshmiede

Alpen Rosé

Alkoholfreier Sekt, gekeltert aus Grauburgunder, Muskateller & Dornfelder Trauben € 6,50

Alpenglühén

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

Alpsider mit leichten 2,5% vol.

Österr. Apfelsider mit edlen Alpenkräutern oder Alpenbeeren € 5,50

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

Gebhardsberg Kulinarium

Hirsch Carpaccio | Oliven-Basilikum Pesto | Späne vom furore Hochalpenkäse

Schaumsuppe vom Ländle Kürbis | Kürbiskerne | Kernölperlen

Bodensee Felchenfilet | Pilz Risotto

Rinderfilet | Rosmarin Jus
Kartoffelgratin | Brokkoli mit Butterbrösel

Mousse von der Edelkastanie | Birnenragout

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 der Alpen Küche

Die Rückbesinnung auf die eigenen (Genuss-)Stärken, das Wertschätzen von regionalen Lebensmitteln und Lebensmittel-Veredlern, Qualität vor Quantität, die Liebe zu alternativer Koch Tradition und die Neugier an modernen Interpretationen.

Hirsch Carpaccio

Olivens-Basilikum Pesto | Späne vom frurure Hochalpenkäse € 15,50

Weinbergschnecken | Schneckenzucht Daniel Kronlechner, Klaus

Knoblauchbutter | Baguette | mit oder ohne Hochalpenkäse überbacken

Vorspeise 6 Stück € 13,50

Hauptspeise 12 Stück € 19,50

Schaumsuppe vom Ländle Kürbis

Kürbiskerne | Kernölperlen € 6,90

Bregenzerwälder Käsesuppe

würzig und cremig | Röstzwiebele € 6,90

Gemüse-Pilzstrudel

Kartoffeln | Kräuterrahmsauce € 17,90

Wildschweinragout

Spätzle | Preiselbeerbirne € 18,90

Ofenfrisches Bio-Weidehuhn vom Martinshof in Buch

(Für 3 - 4 Personen gegen Vorbestellung) 1 ganzes Huhn ca.1.600g

Knödel-Pilzfüllung | Thymianjus Preis pro Huhn € 74,50

Mousse von der Edelkastanie

Birnenragout € 9,80


Schokoladenküchle mit flüssigem Kern

furore Amarena Kirschsauce | Heumilch Kokoseis € 8,80

Vorspeisen

Tafelspitz Bouillon Kräuterflädle oder Leberspätzle	€ 5,50
Gemischte Salat Variation French Dressing	€ 6,20
Caesar Salat „Äpler Art“	<u>Vorspeise</u> € 9,50
Blattsalat Variation Späne vom Bregenzerwälder Alpkäse geröstete Brotcroutons Ei vom Martinshof Caesar Dressing aus der Genuss Region Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse	<u>Hauptspeise</u> € 14,50
Alpen Sushi Bodensee Räucherfisch im Röstimantel mariniertes Wurzelgemüse Pow Pow Chili Dip-Sauce	€ 14,80

Fisch & Vegetarisches

Bodensee Felchenfilet Pilz Risotto	€ 23,50 Damenportion € 21,50
Bodensee Fischfilet Variation 3 Bodenseefische nach Fang Kartoffel-Gemüse Gröst'l Sauerrahm-Knoblauch Dip	€ 25,80
Original Greber's Käsknöpfle aus Vorarlberger Dinkelmehl Alp- und Bergkäse knusprige Röstzwiebel Apfelmus gemischter Salat Käsevariation aus der Genuss Region Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse	€ 17,40
 Vegan-Töpfle Bramata-Dinkel Laibchen Ratatouille vom Reichenau Gemüse sautierte Pilze	€ 17,50

Die Klassiker aus der Burgküche

Wiener Schnitzel vom Ländle Kalb in Butterschmalz gebraten Petersilienkartoffeln furore Apfel-Preiselbeersauce	€ 23,80 Damenportion € 21,80
Zwiebelrostbraten vom Premium Roastbeef Röstzwiebeln Speckbohnen Bratkartoffeln	€ 23,80 Damenportion € 21,80
Gebhardsberg Filet Töpfle Filet vom Rind, Schwein & Huhn Pfeffer-Cognacsauce buntes Gemüse Dinkel Spätzle	€ 23,50 Damenportion (2 Stück Fleisch) € 21,50
Rinderfilet Steak Rosmarin Jus Kartoffelgratin Brokkoli mit Butterbrösel Steaksauce von furore	220g € 33,50 300g € 38,80
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 Alpsinth 55

Gemüse vom Markt | Bratkartoffeln | Basmatireis

Pfefferrahmsauce | Burgunderjus | Kräuterbutter | Steaksauce von furore

Unsere süße Küche

Apfelstrudel oder Topfenstrudel € 4,40

mit Sahne oder Vanillesauce oder Vanilleeis € 5,80



Hausgemachtes Alpsinth-Sorbet

mit Kräuter-Alpsider am Tisch übergossen € 6,80



Sorbet-Duett | Passionsfrucht und Cassis

mit marinierten Beeren € 8,30

Eisspezialitäten aus frischer Heumilch hergestellt

Wiener Eiskaffee

Sahnehaube | gerührt € 7,80

Heiße Liebe „Dietburga“

Vanilleeis | warme Himbeeren | Sahnehaube € 8,50

Coupe Danmark

Vanilleeis | Schokosauce | Sahnehaube € 7,80

Coupe Herbsttraum

Vanilleeis | Cassis Eis | warme Beeren | Sahnehaube € 8,90

Gemischtes Heumilch Eis, 3 Sorten nach Wahl: € 5,10

Schokolade | Vanille | Erdbeere | 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 € 13,50

Bregenzerwälder Käseteller mit 3 Sorten

Alpenbaron Rotkultur | Ursalzkäse | Alpenkäse

furore Senfsaucen | Walnüsse | Brot | Butter € 11,50