

Aperitifs

Alpen Rosé oder Alpen Blanc

alkoholfreier Sekt, aus österreichischen Qualitätsweinen € 7,40

Alpsider mit leichten 2,5% vol.

Österr. Apfelcider mit edlen Alpenkräutern **oder** Alpenbeeren € 6,90

Eros Frizzante Meditarran von Alldrinks € 6,90

mit Likör vom Bodensee-Weinbergpfirsich € 8,90

Gebhardsberg Kulinarium

Frischkäse-Limetten Mousse
Karotten | Flusskrebsfleisch

Bregenzerwälder Käsesuppe | Röstzwiebele

Medaillon vom Rehrücken
Linguine | Kürbisrahm

Petersfisch Filet

Kartoffel-Dill Püree | rote Rübe | Cherry-Tomaten mit Portwein abgelöscht

Schokoladen-Zimt Mousse | Walnussküchlein | Orangenragout
oder

Bregenzerwälder Käseteller aus KäseCaspar's Schatztruhe
Frucht-Senfsaucen von furore

Menüpreis für 5 Gänge € 74,00

Dieses Menü servieren wir Ihnen auch gerne in

4 Gängen € 63,00 und 3 Gängen € 56,00 Ihrer Wahl

Weinbegleitung zum Menü auch mit alkoholfreien Weinen

5 Weine € 33,00 | 4 Weine € 25,00 | 3 Weine € 18,00

Geschenk Tipp: Schenken Sie einen Abend zum Genießen.

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

Suppen

Tafelspitz Bouillon
Kräuterflädle **oder** Leberspätzle € 7,90

Bregenzerwälder Käsesuppe
Röstzwiebel € 9,50

Minestrone
winterliches Gemüse € 9,50

Vorspeisen

Gemischte Salat Variation
French Dressing € 11,80

Frischkäse-Limetten Mousse
Karotten | Flusskrebsfleisch € 16,50

Girasoli Steinpilz Taschen
Basilikum-Pesto | Pinienkerne | Feldsalat € 18,50

Weinbergschnecken
Schneckenzucht Daniel Kronlechner, Klaus Vorarlberg
Knoblauchbutter | Baguette Vorspeise 6 Stück € 13,50
mit **oder** ohne Hochalpenkäse überbacken
Hauptspeise 12 Stück € 19,50

Fondue – ein Genuss für Geselligkeit ab 2 Personen

Fondue Chinoise p.P. € 38,50
Tafelspitz Suppe mit saftigen Filetstücken vom Rind, Schwein & Huhn
Ofenkartoffeln | Champignons | Baguette | Sauergemüse | Dip-Saucen

Fondue Bourguignonne p.P. € 42,50
Erdnussöl mit saftigen Filetstücken vom Rind, Kalb & Huhn
Ofenkartoffeln | Champignons | Baguette | Sauergemüse | Dip-Saucen

Der Käse Klassier p.P. € 34,50
Bregenzerwälder Käsefondue nach Rezept von KäseCaspar.
Ofenkartoffeln | Früchte | Baguette | Knoblauchsauce | Apfel-Preiselbeer Sauce

Fondue Gräfin Ita p.P. € 29,50
Erdnussöl mit Bierteig zum eintunken.
Buntes Gemüse | Pilze | Camembert | Ofenkartoffeln | Baguette | Dip-Saucen
Auch vegan mit Tofu erhältlich!

Nachschlag pro 100g Käse € 8,50 | **Nachschlag** pro 70g Fleisch € 9,50

Vegetarisch & Vegan

Original Greber's Käsknöpfle

Bio-Dinkel vom Martinshof in Buch

Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse | Röstzwiebeln
Apfelmus | gemischter Salat

€ 24,50

etwas weniger € 21,50

Linguine

Kürbisrahm | Feta Käse

€ 26,50

Rotes Linsen-Gemüse Curry „vegan“

Basmatireis

€ 26,50

Die Klassiker aus der Burgküche

Wiener Schnitzel vom Ländle Kalb

in Butterschmalz gebraten
Petersilienkartoffeln | furore Apfel-Preiselbeersauce

€ 29,90

etwas weniger € 26,90

Zwiebelrostbraten vom Premium Roastbeef

Jus | Röstzwiebeln | Speckbohnen | Bratkartoffeln

€ 34,50

etwas weniger € 31,50

Gebhardsberg Filet Töpfle

Filet vom Rind, Schwein & Huhn
Blaufränkisch Jus | buntes Gemüse | Dinkelspätzle

€ 32,50

etwas weniger € 29,50

Steak vom Rinderfilet

Pommes frites | Brokkoli
Blaufränkisch Jus | Kräuterbutter

160 g € 38,50

250 g € 46,50

Rehragout

Schupfnudeln | Apfel-Rotkraut | Preiselbeeren

€ 28,50

Medaillons vom Rehrücken

Linguine | Kürbisrahm | Preiselbeeren

€ 38,50

Petersfisch Filet

Kartoffel-Dill Püree | rote Rübe | Cherry-Tomaten mit Portwein abgelöscht

€ 32,50

Bodensee Fisch Variation

Kartoffel-Spinatstrudel | Kräuterrahmsauce

€ 32,50

Traditionelles Plattenservice ab 2 Personen

Chateau Briand 500g für 2 Personen

Gemüse vom Markt | Bratkartoffeln

Pfefferrahmsauce | Blaufränkisch Jus | Kräuterbutter

p.P. € 46,50

Burgherrenspieß für 2 Personen

400g Rinds- und Schweinefilet am Tisch flambiert mit Alpsynth 55

Gemüse vom Markt | Bratkartoffeln

Pfefferrahmsauce | Blaufränkisch Jus | Kräuterbutter

p.P. € 39,50

Nur mit Rindsfilet p.P. € 42,50

Unsere süße Küche

Apfelstrudel oder Topfenstrudel	€ 6,50
mit Sahne oder Vanillesauce oder Vanilleeis	€ 8,90
Schokoladen-Zimt Mousse	
Walnussküchlein Orangenragout	€ 12,50
Schoko-Brownie	
Vanille Eis Sahne Schokosauce	€ 12,50
Österreichischer Kaiserschmarren	
Zwetschgenröster	€ 18,50
	kleine Portion € 12,50

Eisspezialitäten von Dolce Vita, Hohenems

Wiener Eiskaffee	
Vanilleeis Sahnehaube gerührt	€ 9,50
Heiße Liebe „Dietburga“	€ 11,50
Vanilleeis warme Himbeeren Sahnehaube	Piccolo 1 Kugel € 6,40
Coupe Danmark	€ 10,50
Vanilleeis Schokosauce Sahnehaube	Piccolo 1 Kugel € 6,40
Gemischtes Heumilch Eis, 3 Sorten nach Wahl:	
Schokolade Vanille Erdbeere	€ 8,40
Kokos Zitrone Haselnuss	mit Sahne € 10,20
Affogato al caffé	
Espresso Vanilleeis	€ 7,40

Käse aus dem Bregenzerwald

Bregenzerwälder Käseteller aus KäseCaspar's Schatztruhe	
Ziege Weichkäse Alpenbaron Rotkultur Ursalzkäse	
Hanfsamenkäse Hochalpenkäse Sommer 2024 Camembert	
Frucht-Senfsaucen von furore Walnüsse Brot Butter	
	6 Sorten Käse € 15,50
	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.