

## Aperitifs

### **Alpen Rosé oder Alpen Blanc**

alkoholfreier Sekt, aus österreichischen Qualitätsweinen € 7,40

### **Alpsider** mit leichten 2,5% vol.

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

### **Eros** Frizzante Mediterran von Alpdrinks € 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

<b>Tafelspitz Bouillon</b> Kräuterflädle <b>oder</b> Leberspätzle	€ 7,90
<b>Bregenzerwälder Käsesuppe</b> Röstzwiebele	€ 9,50
<b>Minestrone</b> winterliches Gemüse	€ 9,50

---

## Vorspeisen

<b>Gemischte Salat Variation</b> French Dressing	€ 11,80
<b>Frischkäse-Limetten Mousse</b> Karotten   Flusskrebsfleisch	€ 16,50
<b>Girasoli Steinpilz Taschen</b> Basilikum-Pesto   Pinienkerne   Feldsalat	€ 18,50
<b>Weinbergsschnecken</b> <i>Schneckenzucht Daniel Kronlechner, Klaus Vorarlberg</i> Knoblauchbutter   Baguette mit <b>oder</b> ohne Hochalpenkäse überbacken	Vorspeise 6 Stück € 13,50 Hauptspeise 12 Stück € 19,50

---

## Fondue – ein Genuss für Geselligkeit ab 2 Personen

<b>Fondue Chinoise</b> Tafelspitz Suppe mit saftigen Filetstücken vom Rind, Schwein & Huhn Ofenkartoffeln   Champignons   Baguette   Sauergemüse   Dip-Saucen	p.P. € 38,50
<b>Fondue Bourguignonne</b> Erdnussöl mit saftigen Filetstücken vom Rind, Kalb & Huhn Ofenkartoffeln   Champignons   Baguette   Sauergemüse   Dip-Saucen	p.P. € 42,50
<b>Der Käse Klassier</b> Bregenzerwälder Käsefondue nach Rezept von KäseCaspar. Ofenkartoffeln   Früchte   Baguette   Knoblauchsauce   Apfel-Preiselbeer Sauce	p.P. € 34,50
<b>Fondue Gräfin Ita</b> Erdnussöl mit Bierteig zum eintunken. Buntes Gemüse   Pilze   Camembert   Ofenkartoffeln   Baguette   Dip-Saucen <i>Auch vegan mit Tofu erhältlich!</i>	p.P. € 29,50

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

---

## Vegetarisch & Vegan

### Original Greber's Käsknöpfe

*Bio-Dinkel vom Martinshof in Buch*

Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse | Röstzwiebeln € 24,50  
Apfelmus | gemischter Salat 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 € 29,90  
Petersilienkartoffeln | furore Apfel-Preiselbeersauce etwas weniger € 26,90

### Zwiebelrostbraten vom Premium Roastbeef

Jus | Röstzwiebeln | Speckbohnen | Bratkartoffeln € 34,50  
etwas weniger € 31,50

### Gebhardsberg Filet Töpfe

Filet vom Rind, Schwein & Huhn € 32,50  
Blaufränkisch Jus | buntes Gemüse | Dinkelspätzle etwas weniger € 29,50

### Steak vom Rinderfilet

Pommes frites | Brokkoli 160 g € 38,50  
Blaufränkisch Jus | Kräuterbutter 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

### Burgherrenspeiß für 2 Personen

400g Rinds- und Schweinefilet am Tisch flambiert mit Alpsinth 55  
Gemüse vom Markt | Bratkartoffeln  
Pfefferrahmsauce | Blaufränkisch Jus | Kräuterbutter p.P. € 39,50  
Nur mit Rindsfilet p.P. € 42,50

## Unsere süße Küche

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

## Eisspezialitäten von Dolce Vita, Hohenems

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

## Käse aus dem Bregenzerwald

<b>Bregenzerwälder Käseteller aus KäseCaspar's Schatztruhe</b>	
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.