

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 aus Österreich € 6,90

mit Likör vom Bodensee-Weinbergpfirsich € 8,90

Gebhardsberg Kulinarium

Räucherfisch-Kräuter Bällchen | Dattelcreme
Edamame | Schalotte | Rote Bete Kresse

Schaumsüppchen vom Hokkaido Kürbis
Steirisches Kürbiskernöl

Fangfrisches Forellenfilet
Steinpilz-Polenta Röllchen | Rahmwirsing

Barbarie-Entenbrust | Orangen Jus
Rollgerstel-Kürbis Risotto | Apfel-Rotkraut

Basbousa – süßer Grießkuchen | Raffaello Mousse | Früchte
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
Schaumsüppchen vom Hokkaido Kürbis Steirisches Kürbiskernöl	€ 9,50
Minestrone herbstliches Gemüse	€ 9,50

Vorspeisen

Gemischte Salat Variation French Dressing	€ 10,50
Räucherfisch-Kräuter Bällchen Dattelcreme Edamame Schalotte Rote Beete Kresse	€ 18,50
Rote Bete-Kürbis Tatar Hirschrohschinken Pinienkerne	€ 16,50
Ländle Weinbergschnecken <i>Schneckenzucht Daniel Kronlechner, Klaus</i> Knoblauchbutter Baguette mit oder ohne Hochalpenkäse überbacken	Vorspeise 6 Stück € 13,50 Hauptspeise 12 Stück € 19,50

Vegetarisch & Vegan

Original Greber's Käsknöpfle <i>Bio-Dinkel vom Martinshof in Buch</i> Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse Röstzwiebeln Apfelmus gemischter Salat	€ 24,50 etwas weniger € 21,50
Spinatknödel-Schnitten „vegan“ Ratatouille sautierte Shimeji-Pilze Schnittlauch Öl Trüffelsalz	€ 24,50
Pfifferling-Ragout Kaspressknödel-Schnitten	€ 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 Töpfele

Filet vom Rind, Schwein & Huhn

Blaifränkisch Jus | buntes Gemüse | Dinkelspätzle

€ 32,50

etwas weniger € 29,50

Steak vom Rinderfilet

Pommes frites | wilder lila Blumenkohl

Blaifränkisch Jus | Kräuterbutter

160g € 38,50

250 g € 46,50

Barbarie-Entenbrust

Orangen Jus | Rollgerstel-Kürbis Risotto | Apfel-Rotkraut

€ 36,50

Bodensee Fisch Variation

Linguine | Ratatouille

€ 32,50

Fangfrisches Forellenfilet

Steinpilz-Polenta Röllchen | Rahmwirsing

€ 32,50

Traditionelles Plattenservice ab 2 Personen

Chateau Briand 500g für 2 Personen

Gemüse vom Markt | Bratkartoffeln

Pfefferrahmsauce | Blaifränkisch Jus | Kräuterbutter

p.P. € 46,50

Burgherrenspieß für 2 Personen

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

Gemüse vom Markt | Bratkartoffeln

Pfefferrahmsauce | Blaifränkisch 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
Basbousa – süßer Grießkuchen	
Raffaello Mousse Früchte	€ 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 caffè		
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.