

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

Wildschwein-Wurzelgemüse in Aspik
Apfel-Birnen-Kohlsalat | Walnüsse

Kartoffel-Pilz Suppe | Räucherfisch

Risotto mit Esskastanien
Shimeji-Pilze | frisch gehobelter Herbsttrüffel

Hirschrücken | Burgunder-Jus
Apfel-Rotkraut | Schnitte von Serviettenknödel | Preiselbeer-Birne

Sig-Mousse | Marzipan-Mandelküchle | Himbeer-Joghurtspiegel
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
Kartoffel-Pilz Suppe Räucherfisch	€ 9,50
Schaumsüppchen vom Hokkaido Kürbis Steirisches Kürbiskernöl	€ 9,50

Vorspeisen

Gemischte Salat Variation French Dressing	€ 11,80
Wildschwein-Wurzelgemüse in Aspik Apfel-Birnen-Kohlsalat Walnüsse	€ 16,50
Girasoli Steinpilz Taschen Basilikum-Pesto Pinienkerne Feldsalat	€ 18,50
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

Fondue – ein Genuss für Geselligkeit ab 2 Personen

Fondue Chinoise Tafelspitz Suppe mit saftigen Filetstücken vom Rind, Schwein & Huhn Ofenkartoffeln Champignons Baguette Sauergemüse Dip-Saucen	p.P. € 38,50
Fondue Bourguignonne Erdnussöl mit saftigen Filetstücken vom Rind, Kalb & Huhn Ofenkartoffeln Champignons Baguette Sauergemüse Dip-Saucen	p.P. € 42,50
Der Käse Klassier Bregenzerwälder Käsefondue nach Rezept von KäseCaspar. Ofenkartoffeln Früchte Baguette Knoblauchsauce Apfel-Preiselbeer Sauce	p.P. € 34,50
Fondue Gräfin Ita 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

Risotto | geröstete Esskastanien

Shimeji-Pilze | frisch gehobelter Herbsttrüffel € 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

€ 34,50

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

Gebhardsberg Filet Töpfele

Filet vom Rind, Schwein & Huhn € 32,50

Blaifränkisch Jus | buntes Gemüse | Dinkelspätzle etwas weniger € 29,50

Steak vom Rinderfilet

Pommes frites | wilder Blumenkohl violett 160 g € 38,50

Blaifränkisch Jus | Kräuterbutter 250 g € 46,50

Hirschrücken | Burgunder Jus

Apfel-Rotkraut | Schnitte von Serviettenknödel | Preiselbeer-Birne € 36,50

Kaninchenrücken

Cherry Sauce | Kartoffelpüree | Wintergemüse | Rote-Schalotten € 38,50

Rehragout

Schupfnudeln | Apfel-Rotkraut € 28,50

Bodensee Fisch Variation

Kartoffel-Spinatstrudel | Kräuterrahmsauce € 32,50

Traditionelles Plattenservice ab 2 Personen

Chateau Briand 500g für 2 Personen

Gemüse vom Markt | Bratkartoffeln

Pfefferrahmsauce | Blaifränkisch 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 | 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
Sig-Mousse Marzipan-Mandelküchle	
Himbeer-Joghurtspiegel	€ 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.