

## Aperitifs

### **Alpen Rosé oder Alpen Blanc**

alkoholfreier Sekt, gekeltert aus österreichischen Qualitätsweinen € 7,40

**Wermut** vom Bio-Weingut Tamara Kögl, Südsteiermark  
mit Tonic Water auf Eis € 7,50

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

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

**furore Eros** – österreichischer Frizzante € 6,90  
mit Likör vom Bodensee-Weinbergpfirsich € 7,50

## Gebhardsberg Kulinarium

Thunfisch-Tatar

Avocado-Crème | Shiso Leaves Salat | Yuzu Dressing

\*\*\*

Cremesüppchen vom erntefrischen Bärlauch | Croutons

\*\*\*

Hausgemachte Ravioli

Garnelenfüllung | Baby-Fenchel | Krustentier-Jus

\*\*\*

Zweierlei vom Lamm

Lammrücken mit Pistazienkruste | Lamm Ragout  
Kartoffel-Selleriecreme | Käfer-Bohnen

\*\*\*

Schokoladenküchlein

Mascarpone-Creme | Erdbeeren Sorbet | marinierte Erdbeeren

**oder**

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

Menüpreis für 5 Gänge € 69,00

**Dieses Menü servieren wir Ihnen auch gerne in**

3 Gängen € 52,00 und 4 Gängen € 59,00 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>Cremesüppchen vom erntefrischen Bärlauch</b> Croutons	€ 9,50
<b>Cremesüppchen vom Bodensee Spargel</b> Croutons	€ 9,50

## Vorspeisen

<b>Gemischte Salat Variation</b>   French Dressing	€ 10,50
<b>Thunfisch-Tatar</b> Avocado-Crème   Shiso Leaves Salat   Yuzu Dressing	€ 18,50
<b>Bärlauch-Frischkäse Terrine</b> Zucchini-Carpaccio   mariniertes Feldsalat	€ 16,50
<b>Ländle Weinbergschnecken</b> <i>Schneckenzucht Daniel Kronlechner, Klaus</i> Knoblauchbutter   Baguette mit <b>oder</b> ohne Hochalpenkäse überbacken	Vorspeise 6 Stück € 13,50 Hauptspeise 12 Stück € 19,50

## Vegetarisch & Vegan

<b>Original Greber´s Käsknöpfle</b> <i>Spätzle aus Vorarlberger Dinkelmehl</i> Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse   Röstzwiebeln Apfelmus   gemischter Salat	€ 24,50 etwas weniger € 21,50
<b>Polenta-Bärlauch Kuchlein</b> Zucchini-Ragout   Pak Choi   Chioggia-Rübe „vegan“	€ 24,50
<b>Bodensee Spargel</b> Sauce Hollandaise   Salzkartoffeln	€ 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**

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 | Zucchini-Auberginen Gemüse

Blaifränkisch Jus | Kräuterbutter

250g € 46,50

160 g € 38,50

### **Zweierlei vom Lamm**

Lammrücken mit Pistazienkruste | Lamm Ragout

Kartoffel-Selleriecreme | Käfer-Bohnen

€ 34,50

**Bodensee Spargel** | Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln

mit Schweine Medaillons **oder** mit Saibling Filet

€ 34,50

### **Bodensee Fisch Variation**

Gnocchi | Ratatouille

€ 32,50

### **Hausgemachte Ravioli**

Garnelenfüllung | Baby-Fenchel | Krustentier-Jus

€ 27,50

## 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

<b>Apfelstrudel oder Topfenstrudel</b>	€ 6,50
mit Sahne <b>oder</b> Vanillesauce <b>oder</b> Vanilleeis	€ 8,90
<b>Schokoladenküchlein</b>	
Mascarpone-Crème   Erdbeer-Sorbet   marinierte Erdbeeren	€ 12,50
<b>Österreichischer Kaiserschmarren</b>	
Zwetschgenröster	große Portion € 18,50 kleine Portion € 12,50

## Eisspezialitäten von Dolce Vita, Hohenems

<b>Wiener Eiskaffee</b>	
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	
Hanfkäse   Hochalpenkäse Sommer 2021   Blauhudler	
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.