

Aperitifs

Alpen Rosé oder Alpen Blanc

alkoholfreier Sekt, aus österreichischen Qualitätsweinen € 7,90

Alpsider mit leichten 2,5% vol.

Österr. Apfelcider mit edlen Alpenkräutern **oder** Alpenbeeren € 7,40

Eros Frizzante Meditarran von Alldrinks € 7,40

mit Likör vom Bodensee-Weinbergpfirsich € 8,90

Gebhardsberg Kulinarium

Räucherlachs-Spinat Röllchen
mediterraner Rotkohl | Feldsalat

Cremige Kartoffel-Lauch Suppe
Ingwer | Croutons

Pappardelle | Trüffelrahm
confierte Kirschtomaten | Parmesanchip

Kalbsrücken mit Sesamkruste
Burgunder Jus | Mangold | Blumenkohl | Karotten-Senf Püree

Supreme von der geschmorten Birne
Nougatsablé | gesalzenes Karamelleis

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		
Röstzwiebeln		€ 9,50
Cremige Kartoffel-Lauch Suppe		
Ingwer Croutons		€ 9,50

Vorspeisen

Gemischte Salat Variation		
French Dressing		€ 11,80
Räucherlachs-Spinat Röllchen		
mediterraner Rotkohl Feldsalat		€ 18,50
Girasoli Steinpilz Taschen		
Basilikum-Pesto Pinienkerne		€ 16,50
Weinbergschnecken		
<i>Schneckenzucht Daniel Kronlechner, Klaus Vorarlberg</i>		
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 220g.	
Ofenkartoffeln Champignons Baguette Sauergemüse Dip-Saucen	
Fondue Bourguignonne	p.P. € 42,50
Erdnussöl mit saftigen Filetstücken vom Rind, Kalb & Huhn 220g.	
Ofenkartoffeln Champignons Baguette Sauergemüse Dip-Saucen	
Der Käse Klassier	p.P. € 34,50
Bregenzerwälder Käsefondue nach Rezept von KäseCaspar 350g.	
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	

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

Pappardelle

Trüffelrahm | confierte Kirschtomaten | Parmesanchip

€ 26,50

Gebratene Polenta Schnitten „vegan“

Ratatouille | Buchenpilz

€ 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

Kalbsrücken mit Sesamkruste „garantiert aus Österreich“

Burgunder Jus | Mangold | Blumenkohl | Karotten-Senf Püree

€ 38,50

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 Alpinsynth 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
Supreme von der geschmorten Birne	
Nougatsablé gesalzenes Karamelleis	€ 14,50
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.