

## Aperitifs

### **Alpen Rosé oder Alpen Blanc**

alkoholfreier Sekt, aus österreichischen Qualitätsweinen € 7,90

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

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

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

<b>Tafelspitz Bouillon</b> Kräuterflädle <b>oder</b> Leberspätzle	€ 7,90
<b>Bregenzerwälder Käsesuppe</b> Röstzwiebele	€ 9,50
<b>Cremige Kartoffel-Lauch Suppe</b> Ingwer   Croutons	€ 9,50

---

## Vorspeisen

<b>Gemischte Salat Variation</b> French Dressing	€ 11,80
<b>Räucherlachs-Spinat Röllchen</b> mediterraner Rotkohl   Feldsalat	€ 18,50
<b>Girasoli Steinpilz Taschen</b> Basilikum-Pesto   Pinienkerne	€ 16,50
<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 220g. Ofenkartoffeln   Champignons   Baguette   Sauergemüse   Dip-Saucen	p.P. € 38,50
<b>Fondue Bourguignonne</b> Erdnussöl mit saftigen Filetstücken vom Rind, Kalb & Huhn 220g. Ofenkartoffeln   Champignons   Baguette   Sauergemüse   Dip-Saucen	p.P. € 42,50
<b>Der Käse Klassier</b> Bregenzerwälder Käsefondue nach Rezept von KäseCaspar 350g. 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	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

### 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 € 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 Töpfe

Filet vom Rind, Schwein & Huhn € 32,50

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

### Steak vom Rinderfilet

Pommes frites | Brokkoli 160 g € 38,50

Blaifränkisch Jus | Kräuterbutter 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 | Blaifränkisch Jus | Kräuterbutter p.P. € 46,50

### Burgherrenspeiß für 2 Personen

400g Rinds- und Schweinefilet am Tisch flambiert mit Alpinsinth 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>Supreme von der geschmorten Birne</b>	
Nougatsablé   gesalzenes Karamelleis	€ 14,50
<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.