

## Aperitifs

### **Alpen Rosé oder Alpen Blanc**

alkoholfreier Sekt, gekeltert aus österreichischen Qualitätsweinen € 7,40

### **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

Spargel-Gemüse Sülzchen

Safran-Glace | marinierter Feldsalat | Sesam-Grissini

\*\*\*

Cremesüppchen von der Erbse | Sauerrahm | Croutons

\*\*\*

Bodensee Wels

Spargelragout | Tomaten | violettes Süßkartoffel-Gratin

\*\*\*

Medaillons vom Hirschrücken | Portwein-Jus  
Steinpilz-Spinat Strudel | glacierte Karotten

\*\*\*

Des Burgfräuleins Marillen-Rosen Dessert in Ruby's Schokohülle  
Früchte | Mandel-Biskuit

**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 von der Erbse</b> Sauerrahm   Croutons	€ 9,50
<b>Cremesüppchen vom Bodensee Spargel</b> Croutons	€ 9,50

## Vorspeisen

<b>Gemischte Salat Variation</b>   French Dressing	€ 10,50
<b>Spargel-Gemüse Sülzchen</b> Safran-Glace   mariniertes Feldsalat   Sesam-Grissini	€ 16,50
<b>Alpensushi</b> Bodensee Räucherfisch im Röstimantel   Avocado Wildkräutersalat   Basilikum Pesto	€ 18,50
<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 Käsknöpfe</b> <i>Bio-Dinkel vom Martinshof in Buch</i> Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse   Röstzwiebeln Apfelmus   gemischter Salat	€ 24,50 etwas weniger € 21,50
<b>Spinatknödel Schnitten „vegan“</b> Ratatouille   sautierte Shimeji-Pilze   Schnittlauch Öl   Trüffelsalz	€ 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**

Jus | Röstzwiebeln | Speckbohnen | Bratkartoffeln

€ 34,50

etwas weniger € 31,50

### **Gebhardsberg Filet Töpfele**

Filet vom Rind, Schwein & Huhn

Blaufränkisch Jus | buntes Gemüse | Dinkelspätzle

€ 32,50

etwas weniger € 29,50

### **Steak vom Rinderfilet**

Pommes frites | sautierter Spargel

Blaufränkisch Jus | Kräuterbutter

160g € 38,50

250 g € 46,50

### **Medaillons vom Hirschrücken**

Portwein Jus | Steinpilz-Spinat Strudel | glacierte Karotten

€ 34,50

**Bodensee Spargel** | Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln  
mit Schweine Medaillons **oder** mit Saibling Filet

€ 34,50

### **Bodensee Fisch Variation**

Linguine | Ratatouille

€ 32,50

### **Bodensee Wels**

Spargelragout | Tomaten | violettes Süßkartoffel-Gratin

€ 29,50

## 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 Alpsinth 55

Gemüse vom Markt | Bratkartoffeln

Pfefferrahmsauce | Blaufränkisch 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>Des Burgfräuleins Marillen-Rosen Dessert in Ruby's Schokohülle</b>	
Früchte   Mandel-Biskuit	€ 14,50
<b>Himbeer-Apfel-Parfait</b>	
Früchte   Cookie-Crumble	€ 12,50
<b>Hausgemachtes Kräuter-Sorbet</b>	
Alpen Rose <i>alkoholfreier Sekt</i>	€ 9,50
<b>Österreichischer Kaiserschmarren</b>	
Zwetschkenröster	große Portion € 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	
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.