

## Aperitifs

### **Alpen Rosé oder Alpen Blanc**

alkoholfreier Sekt, gekeltert aus österreichischen Qualitätsweinen € 6,90

**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 € 6,50

**furore Eros** – österreichischer Frizzante „Methode Champenoise“ € 5,90  
mit Likör vom Bodensee-Weinbergpfirsich € 7,50

## Gebhardsberg Kulinarium

Muffin mit Spinat und Fetakäse  
Kürbisterrine | eingelegter Kürbis

\*\*\*

Schaumsüppchen von der Pastinake  
Apfelwürfel | Liebstöckel Öl

\*\*\*

Fangfrische Lachsforelle  
Rieslingschaum | Fregola Sarda | Tomaten | Erbsen | Salzzitrone

\*\*\*

Geschmortes Ossobuco vom Ländlekalb  
Herbstliches Gemüse | Riebelmais-Taler

\*\*\*

Schoko-Brownie | Hagebuttensorbet | Beerengelee  
oder  
Bregenzerwälder Käseteller aus Käsecaspar's Sortiment

Menüpreis für 5 Gänge € 69,00

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

4 Gängen Ihrer Wahl pro Person € 59,00

3 Gängen Ihrer Wahl pro Person € 52,00

### **Weinbegleitung**

zum 5-Gang Menü pro Person € 33,00 (5 Weine)

zum 4-Gang Menü pro Person € 25,00 (4 Weine)

zum 3-Gang Menü pro Person € 18,00 (3 Weine)

### **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 vom Ländle	€ 6,90
<b>Klare Pilz-Consommé</b> Kräuter-Schöberl	€ 8,90
<b>Schaumsüppchen von der Pastinake</b> Apfelwürfel   Liebstöckel Öl	€ 8,90

## Vorspeisen

<b>Gemischte Salat Variation</b>   French Dressing	€ 8,50
<b>Bregenzerwälder Ziegenmozzarella</b>   Fam. Metzler, Egg Strauchtomaten   Basilikum-Oliven Pesto   furore Tomatensenfsauce	€ 16,50
<b>Muffin mit Spinat und Fetakäse</b> Kürbisterrine   eingelegter Kürbis	€ 16,50
<b>Vitello tonnato</b> Tafelspitz vom Ländle Kalb   Thunfisch Sauce   Kapern   Wildkräuter	€ 18,50
<b>Weinbergschnecken</b>   Schneckenzucht Daniel Kronlechner, Klaus Knoblauchbutter   Baguette   mit <b>oder</b> ohne Hochalpenkäse überbacken	
	Vorspeise 6 Stück € 13,50
	Hauptspeise 12 Stück € 19,50

## Vegetarisch

<b>Original Greber's Käsknöpfe</b> aus Vorarlberger Dinkelmehl Alp- und Bergkäse   knusprige Röstzwiebeln Apfelmus   gemischter Salat	€ 22,50
<b>Gnocchi in Kürbisrahm</b> Kürbiskernöl   Haselnuss-Crumble	€ 23,50
<b>Waldpilz-Risotto</b> Späne von furore Hochalpenkäse   Fichten Öl	€ 24,50

---

## **Fangfrischer Fisch**

### **Bodensee Fisch Variation**

Linguine | Limettensauce | Cherrytomaten € 32,50

### **Fangfrische Lachsforelle**

Rieslingschaum | Fregola Sarda | Tomaten | Erbsen | Salzzitrone € 29,80

---

## **Die Klassiker aus der Burgküche**

### **Wiener Schnitzel vom Ländle Kalb**

€ 28,90

in Butterschmalz gebraten

Damenportion € 25,90

Petersilienkartoffeln | furore Apfel-Preiselbeersauce

### **Zwiebelrostbraten vom Premium Roastbeef**

€ 32,50

Röstzwiebeln | Speckbohnen | Bratkartoffeln

Damenportion € 29,50

### **Gebhardsberg Filet Töpfele**

€ 29,50

Filet vom Rind, Schwein & Huhn

Damenportion (2 Stück Fleisch) € 26,50

Blaifränkisch Jus | buntes Gemüse | Dinkel Spätzle

### **Steak vom Rinderfilet**

Kürbiskroketten | Brokkoli

160g € 35,50

Blaifränkisch Jus | Kräuterbutter

250g € 42,50

### **Ragout vom heimischen Reh**

Apfel-Champagner Rotkraut | Bergkäse-Serviettenschnitten

furore Apfel-Preiselbeer Birne

€ 27,50

### **Geschmortes Ossobuco vom Ländlekalb**

Herbstliches Gemüse | Riebelmais-Taler

€ 29,50

---

## **Traditionelles Plattenservice ab 2 Personen**

### **Chateau Briand 500g für 2 Personen**

p.P. € 42,50

Gemüse vom Markt | Bratkartoffeln | Pfefferrahmsauce

Blaifränkisch Jus | Kräuterbutter

### **Burgherrenspieß für 2 Personen**

p.P. € 39,50

500g Rinds- und Schweinefilet am Tisch flambiert mit Alpsinth 55

Gemüse vom Markt | Bratkartoffeln | Pfefferrahmsauce

Blaifränkisch Jus | Kräuterbutter

Nur mit Rindsfilet p.P. € 42,50

---

## Unsere süße Küche

<b>Apfelstrudel oder Topfenstrudel</b>	€ 5,50
mit Sahne oder Vanillesauce oder Vanilleeis	€ 7,40
<b>Schoko-Brownie</b>	
Hagebuttensorbet   Beerengelee	€ 12,90
<b>Bodensee Apfel-Minzschnitte</b>	
Weißes Schokoladen-Buttermilch Eis   Crumble	€ 12,90
<b>Österreichischer Kaiserschmarren</b>	kleine Portion € 12,50
Zwetschgenröster	große Portion € 18,50

---

## Eisspezialitäten aus frischer Heumilch hergestellt

von Dolce Vita, Hohenems

<b>Wiener Eiskaffee</b>	
Sahnehaube   gerührt	€ 9,50
<b>Heiße Liebe „Dietburga“</b>	
Vanilleeis   warme Himbeeren   Sahnehaube	€ 9,50
<b>Coupe Danmark</b>	
Vanilleeis   Schokosauce   Sahnehaube	€ 9,50
<b>Haselnussbecher</b>	
Haselnusseis   Vanilleeis   karamellisierte Haselnüsse   Sahnehaube	€ 9,50
<b>Affogato al caffè</b>	
Espresso   Heumilch-Vanilleeis	€ 6,80
<b>Gemischtes Heumilch Eis, 3 Sorten nach Wahl:</b>	€ 6,00
Schokolade   Vanille   Erdbeere	
Kokos   Zitrone   Haselnuss	mit Sahne € 7,50

---

## Käse aus dem Bregenzerwald

### Bregenzerwälder Käseteller aus KäseCaspar's Sortiment

Ziege Weichkäse   Alpenbaron Rotkultur   Ursalzkäse	
Hanfkäse   Hochalpenkäse Sommer 2021   Blauhudler	6 Sorten Käse € 15,50
furore Senfsaucen   Walnüsse   Brot   Butter	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.