

## Aperitifs

### **Alpen Rosé oder Alpen Blanc**

alkoholfreier Sekt, gekeltert aus burgenländischem Welschriesling € 6,90

**Bio-Wermut** vom Weingut 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

Spargel-Orangensalat  
Estragon-Espuma | gebackenes Eidotter

\*\*\*

Klare Frühlingsuppe mit  
Karotten | Sellerie | Brokkoli | Blumenkohl | Erbsen | Zuckerschoten

\*\*\*

Bodensee Fisch nach Fang  
Linguine | Limettensauce | Cherrytomaten

\*\*\*

Medaillons vom Ländle Kalb | Sauce Hollandaise  
weißer Bodensee Spargel | Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Topfenknödel | Rhabarber-Kompott | marinierte Erdbeeren  
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> Ländle Kalbsbrätspätzle	€ 6,90
<b>Klare Frühlingsuppe</b> Karotten   Sellerie   Brokkoli   Blumenkohl   Erbsen   Zuckerschoten	€ 8,90
<b>Cremesüppchen vom Bodensee Spargel</b>   grüne Spargelspitzen	€ 8,90

---

## Vorspeisen

<b>Gemischte Salat Variation</b>   French Dressing	€ 8,50
<b>Spargel-Orangensalat</b> Estragon-Espuma   gebackenes Eidotter	€ 18,50
<b>Blumenkohl Panna Cotta</b> Zitronenmelisse   Parmesan cracker   Cherrytomaten	€ 14,50
<b>Vitello tonnato</b> Tafelspitz vom Ländle Kalb   Thunfisch Sauce   Kapern   Wildkräuter	€ 18,50
<b>Weinbergschnecken   Schneckenzucht Daniel Kronlechner, Klaus</b> 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>Grüner &amp; weißer Bodensee Spargel</b> Sauce Hollandaise <b>oder</b> Olivenöl   Petersilienkartoffeln	€ 24,90
<b>Bio Polenta-Gemüse Laibchen</b> geschmorte Karotte   Cherrytomaten-Junglauch Ragout	€ 22,50

---

## Fangfrischer Bodensee Fisch

### Fisch Variation

saisonales Marktgemüse | Spargel-Risotto € 32,50

### Lachsforelle

weißer & grüner Bodensee Spargel | Salzkartoffeln | Sauce Hollandaise € 32,50

---

## 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

€ 28,90

Filet vom Rind, Schwein & Huhn

Damenportion (2 Stück Fleisch) € 25,90

Blaufränkisch Jus | buntes Gemüse | Dinkel Spätzle

### Steak vom Allgäuer Jungstier

Wildreis | Speckbohnen

160g € 35,50

Blaufränkisch Jus | Kräuterbutter

250g € 42,50

**Weißer & grüner Bodensee Spargel** | Petersilienkartoffeln | Sauce Hollandaise

mit Medaillons vom Ländle Kalb

€ 35,50

mit Medaillons vom Hausschwein

€ 32,50

mit Serrano-Schinken

€ 28,50

---

## Traditionelles Plattenservice ab 2 Personen

**Chateau Briand** 500g für 2 Personen

p.P. € 42,50

Gemüse vom Markt | Bratkartoffeln | Wildreis

Pfefferrahmsauce | Blaufränkisch Jus | Kräuterbutter | Steaksauce von furore

**Burgherrenspieß** für 2 Personen

p.P. € 39,50

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

Gemüse vom Markt | Bratkartoffeln | Wildreis

Pfefferrahmsauce | Blaufränkisch Jus | Kräuterbutter | Steaksauce von furore

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>Scheiterhaufen</b>   Vanillesauce	€ 9,80
<b>Zweierlei von der Schokolade</b>	
Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern   weißes Schokoladen Mousse Waldbeeren-Ragout	€ 12,90
<b>Topfenknödel</b>	
Rhabarber-Kompott   marinierte Erdbeeren	€ 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>Gemischtes Heumilch Eis, 3 Sorten nach Wahl:</b>	€ 6,00
Schokolade   Vanille   Erdbeere	
Kokos   Zitrone   Haselnuss	mit Sahne € 7,50

## Käse aus dem Bregenzerwald

<b>Bregenzerwälder Käseteller aus KäseCaspar´s Sortiment</b>	
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.