

## Vorweg.

<b>In Kürbiskernöldressing marinierte Salatspitzen</b>	
mit Kirschparadeisern, Kernen und geröstetem Roggenbrot	10
mit luftgetrocknetem Rinderschinken von Martin Willams Grauvieh	16
mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse von Familie Metzler	16
<b>Pochierte Terrine von der Lachsforelle</b>	16
Schrobenhausener Spargel in Marinade vom Lustenauer Senf und Martinshof Ei	
<b>Roh marinierte Scheiben von Martin Willams Bergrind</b>	16
mit Kernölvinaigrette, geriebenem Bergkäse und Pesto vom Allgäuer Bärlauch	

## Zum Auftakt.

<b>Kräftige Rindssuppe</b> mit Nockerl vom Gsiberger Rieblmais und Schnittlauch	9
<b>Geschäumtes Bärlauchsüppchen</b> mit Rahm, Veltliner und gerösteten Kernen	9

## Jetzt geht's los.

<b>Klassisches Gulasch von Martin Willams Grauvieh</b>	23
mit geschwenktem Buttergemüse, Sauerrahm und Walser Knöpfe	
<b>Cremiges Risotto von Vorarlberger Gerste und eingelegten Paradeisern</b>	23
mit geriebenem Alpkäs', Schrobenhausener Spargel und Bärlauch	
mit drei gegrillten Kaltwassergarnelen	32
<b>In Zweigelt sanft geschmortes Ochsenbackerl</b>	29
mit Perlzwiebeln, glasiertem Kohlrabi und Knödel von Kaisersemmeln	
<b>Gebratenes Brüstchen vom Wälder Hennele der Familie Karu</b>	29
auf geschwenkten Spargel-Garganelli, wildem Brokkoli und Natursaftl	
<b>In Fassbutter gebratenes Schnitzel vom heimischen Milchkalb</b>	30
mit kaltgerührten Preiselbeeren und lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	
<b>Auf der Haut gebratenes Heimertinger Saiblingsfilet</b>	32
mit Veltlinersoße, Cremespinat und glasierte Zanderteigtaschen	
<b>Rosa gebratener bayerischer Milchkalbsrücken</b>	35
mit Madeirarahmsoße, wildem Brokkoli und Walser Knöpfe	
<b>Kleines Filetsteak von der Allgäuer Färse - 150 g</b>	38
rahmiger Spargel, geschwenkte Nussbutter-Kartoffeln und Rotweinjus	
Nennen sie uns Ihren individuellen Cut - jede weitere 50 g	Aufpreis 7

## Süßer Gipfel.

<b>Gekühltes Süppchen von Erdbeere, Rhabarber und Winzersekt</b>	10
mit Joghurt-Rahmeis und Popcorn	
<b>In weißer Schokolade glasierter Flammeri von Vorarlberger Bramata</b>	12
Ingwergel, marinierte Himbeeren und Stracciatella Eis	
<b>Brettldegustation von heimischen Käseereien</b> mit Marillensenf	14