

Vorspeisen das Muss vor jeder Hauptspeise

Wälder Rohschinken mit Melone und Salatgarnitur 10,90

Crevettencocktail im Hawaii Look mit Toast 9,90

Vitello vom Schweinfilet
mit Blattsalatbouquet 11,20

gebackener Bergkäse mit Toast und Preiselbeeren 8,40

6 Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter überbacken und Toastbrot 8,90

Salatschüsserl vom Buffet 5,50
2. Gang vom Salatbuffet 5,00

Aus dem Suppentopf

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen 5,50

Karotten - Apfel - Curry Suppe mit Sahnehäubchen 5,50

Rindsbouillon

* mit Flädle 4,10

* mit Käseschöberl 4,10

frische knackige Salate

Salat „ Bodensee“ - Salate mit Hausdressing
gebackenen Zanderfiletstreifen und Sauce Tartar 14,90

Salat Arizona
Salate mit Hausdressing
gebackene Hühnerfiletstreifen, Früchte und Cocktailsauce 14,90

Ofenkartoffeln

Ofenkartoffel mit Sauerrahmkräuterdip , Speck ,Zwiebeln,
auf Blattsalate Tomaten , Gurken und Hausdressing 14,50

Asia Ofenkartoffel mit Sauerrahmkräuterdip
gegrillte Curry Hühnerfiletstreifen , Tomaten , Zwiebeln , Mais auf Salate und
Hausdressing 15,50

Vegetarische Ofenkartoffel mit Sauerrahmkräuterdip
Paprika , Zwiebeln , Lauch auf Salate und Hausdressing 14,50

für den Fischliebhaber

Fischplatte

gemischte Fischfilets und Riesengarnele
mit Petersilienkartoffeln und Blattspinat 21,90

Bodensee Oase „Provenciale“

gegrilltes Zanderfilet mit Zwiebel -Knoblauch - Tomaten Ragout
auf Gemüsekartoffeln 18,90
kleine Portion 14,90

Kapitäns Pfännle

Zanderfilet mit Wälderschinken und Sauce Hollandaise überbacken
dazu Lauchkartoffeln
ist ein „**MUSS**“ für Fischliebhaber 19,90

Nudel - Ecke

Spaghetti mit Sauce Bolognese 8,50

Spaghetti mit Bärlauchrahm-Sauce 9,80

Spaghetti mit Rahmgemüse und Bergkäse überbacken 13,50

feine Bandnudeln mit Tomaten - Zucchini Knoblauch Ragout
und 5 Stück gegrillten Riesengarnelen 15,90

das Beste vom Tal

Grillteller

Schwein und Rinderrücken mit Pommes frites und Grillsaucen 17,90

Schweinemedallions an einer Pfefferrahmsauce

mit Gemüse und hausgemachten Spätzle 18,20

kleine Portion 15,60

Orientalischer Genuss

*die bekannt feine Curryfrüchtesauce über das zart rosa gebratene Schweinemedallion
mit Reis, Früchte und gebackene Bananen 18,90*

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Pommes frites 12,90

kleine Portion 9,80

Cordon Bleu mit Preiselbeeren

und Petersilienkartoffeln 16,90

Förster Teller

Duo vom Rind und Schwein auf Käsknöpfe mit Röstzwiebeln 17,90

Hühnerschnitzel mit Schinken Ananas und Käse überbacken
dazu eine feine Currysauce und Reis 15,90

Aus dem WOK

*Hühnerfiletstreifen, Paprika, Lauch, Zwiebel
süß - sauer - pikant gewürzt dazu Reis 16,50*

vom Wälder Weiderind

Zwiebelrostbraten

*mit Bratkartoffeln und Speckbohnen
ein Stück österreichische Tradition 19,50
kleine Portion 15,90*

**Der fast schon berühmte Klassiker unseres Hauses
das Ochsensteak**

*ein schönes großes rosa gebratenes Stück vom Hochripp
mit Speckbohnen, Ofen Kartoffel und Sauerrahmdip 22,90*

**Der Tipp vom Feinschmecker, die Krone unseres Hauses
feiner Lammrücken**

auf Speckbohnen dazu Kartoffelgratin 26,80

Hausmannskost für Feinschmecker

Bregenzerwälder Käsknöpfle

mit gerösteten Zwiebeln und Salat vom Buffet 13,50

kleine Portion 9,80

gebackener Bergkäse mit Preiselbeeren und Petersiliekartoffeln 14,50

Rösti Hawaii mit Ananas, Schinken und Käse überbacken 13,50

Äpler Rösti mit Speck und Spiegelei 13,50

Rösti Vegetarisch mit Blattspinat und Käse gratiniert 13,50

Spinat Berg Käselaiibchen mit Bachensteiner überbacken
auf Tomatenragout 13,50

und zum Abschluß die Krönung

gebackene Apfelküchle
mit Vanilleeis und feiner Früchtegarnitur 7,90

Parfait
mit Früchten der Saison 8,50

Omelette Suchard
*2 Palatschinken gefüllt mit Vanilleeis
und Schokosauce 7,90*

Kaiserschmarren
mit Apfelmus 13,90

verlangen Sie nach unserer Eiskarte