

Aperitif

Dunkles Kellerbier	0,33l	3,90
Kaltenhausen Maronibier Edelkastanie, Röstnote, samtig cremig	0,33l	3,90
Hausaperitif „Lebensgefühl in den Bergen“		5,80

Hirschwurz Paprika Butter / Baguette		4,60
--	--	------

Vorspeisen

Carpaccio vom Reh Steinpilze / Rucola / Parmesan		11,90
marinierter Ziegenkäse Feldsalat / rote Beete / Pinienkerne		10,50
gesurtes Sülzchen Vogelersalat / Zwiebelmarinade / Kernöl		9,90
Tagesvorspeise		5,50

Suppe

Suppenteller Dreierlei Flädle, Brätspätzle, Milzschnitte	6,50
Tom – Kah – Gai Suppe knusprige Garnele	6,20
Rindsuppe Frittaten	4,90
Brätspätzle	4,90
Tagessuppe	3,50

Salate

Gemischter Salat	5,90
Grüner Blattsalat	4,10
Salat „Kanisfluh“ Backhendel / knusprige Garnele / Hendlflügerl	14,90
Südtiroler Vogerlsalat Speckwürfel / Schwarzbrotchips	7,90

Hauptspeisen

Zander gebraten

Balsamicolinsen / knusprige Kartoffel / Kräuterschaum 17,90

Rotbarbe gebraten ODER Rinderfiletspitzen

Garnele / gebratene Nudeln / Wokgemüse / Thai-Curry Sauce / Sprossen 22,50

Rosa Hirschrücken

Rotweinjus / Kohlsprossen / Selleriecreme / Maroni 28,90

Junge Bauernente

Knödel / glacierte Maroni / Blaukraut 21,90

Hirschragout

Pilze / Blaukraut / Butterspätzle 18,90

Hirschschnitzel

Pilze / Sprossenkohl / Süßkartoffelcreme 21,90

Riesling Kalbsrahmbeuschel

Kalbsjus / Semmelknödel 14,90

Schweinsbäckle vom Duroc Schwein

Wurzelgemüse / Trüffelpolenta 18,90

Wienerschnitzel / Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren

vom Durocschwein 14,90

vom Kalb 19,90

Dessert

Haselnuss-Soufflé Krokant / Sigsorbet / Früchte der Saison	9,90
Schokoladenküchlein Kirsch-Ingwer-Sorbet / Minze	9,90
Palatschinken fein garniert Marillenmarmelade oder Vanilleeis	6,20
Hausgemachtes 3erlei Sorbet	6,50
Tagesdessert	7,90
Bregenzerwälder Käsevariation Grissini / Chutney / Bergkäse / Ziegenkäse / Heublumenkäse	11,90