

Aperitifs

Alpen Rosé oder Alpen Blanc

alkoholfreier Sekt, gekeltert aus österreichischen Qualitätsweinen € 7,40

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 € 6,90

furore Eros – österreichischer Frizzante € 6,90
mit Likör vom Bodensee-Weinbergpfirsich € 7,50

Gebhardsberg Kulinarium

Thunfisch-Tatar

Avocado-Crème | Shiso Leaves Salat | Yuzu Dressing

Cremesüppchen vom erntefrischen Bärlauch | Croutons

Hausgemachte Ravioli

Garnelenfüllung | Baby-Fenchel | Krustentier-Jus

Zweierlei vom Lamm

Lammrücken mit Pistazienkruste | Lamm Ragout
Kartoffel-Selleriecreme | Käfer-Bohnen

Schokoladenküchlein

Mascarpone-Creme | Erdbeeren Sorbet | marinierte Erdbeeren
oder

Bregenzerwälder Käseteller aus KäseCaspar's Schatztruhe
Frucht-Senfsaucen von furore

Menüpreis für 5 Gänge € 69,00

Dieses Menü servieren wir Ihnen auch gerne in

3 Gängen € 52,00 und 4 Gängen € 59,00 Ihrer Wahl

Weinbegleitung zum Menü auch mit alkoholfreien Weinen

5 Weine € 33,00 | 4 Weine € 25,00 | 3 Weine € 18,00

Geschenk Tipp: Schenken Sie einen Abend zum Genießen.

Bei uns bekommen Sie Geschenkgutscheine für das Gebhardsberg Kulinarium und mehr.

Suppen

Tafelspitz Bouillon Kräuterflädle oder Leberspätzle	€ 7,90
Cremesüppchen vom erntefrischen Bärlauch Knusprige Croutons	€ 9,50
Frühlingsuppe Klare Gemüse Bouillon Gemüseeinlage „vegan“	€ 7,90

Vorspeisen

Gemischte Salat Variation French Dressing	€ 10,50
Thunfisch-Tatar Avocado-Crème Shiso Leaves Salat Yuzu Dressing	€ 18,50
Hausgemachte Ravioli Garnelenfüllung Baby-Fenchel Krustentier-Jus	Vorspeise € 17,50 Hauptspeise € 27,50
Ländle Weinbergschnecken <i>Schneckenzucht Daniel Kronlechner, Klaus</i> Knoblauchbutter Baguette mit oder ohne Hochalpenkäse überbacken	Vorspeise 6 Stück € 13,50 Hauptspeise 12 Stück € 19,50

Vegetarisch & Vegan

Original Greber´s Käsknöpfe <i>Spätzle aus Vorarlberger Dinkelmehl</i> Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse Röstzwiebeln Apfelmus gemischter Salat	€ 24,50 Etwas weniger € 21,50
Polenta-Bärlauch Küchlein Zucchini-Ragout Pak Choi Chioggia-Rübe „vegan“	€ 24,50
Süßkartoffel-Kichererbsen Curry Couscous-Erbsen Laibchen „vegan“	€ 23,50

Die Klassiker aus der Burgküche

Wiener Schnitzel vom Ländle Kalb

in Butterschmalz gebraten

Petersilienkartoffeln | furore Apfel-Preiselbeersauce € 29,90

Etwas weniger € 26,90

Zwiebelrostbraten vom Premium Roastbeef

Röstzwiebeln | Speckbohnen | Bratkartoffeln

€ 34,50

Etwas weniger € 31,50

Gebhardsberg Filet Töpfele

Filet vom Rind, Schwein & Huhn

Blaifränkisch Jus | buntes Gemüse | Dinkelspätzle € 32,50

Etwas weniger € 29,50

Steak vom Rinderfilet

Pommes frites | Zucchini-Auberginen Gemüse

Blaifränkisch Jus | Kräuterbutter 250g € 46,50

160 g € 38,50

Zweierlei vom Lamm

Lammrücken mit Pistazienkruste | Lamm Ragout

Kartoffel-Selleriecreme | Käfer-Bohnen € 34,50

Saibling Filet

Bärlauch-Risotto | glacierte Cherry Tomaten € 29,50

Bodensee Fisch Variation

Gnocchi | Ratatouille € 32,50

Traditionelles Plattenservice ab 2 Personen

Chateau Briand 500g für 2 Personen

Gemüse vom Markt | Bratkartoffeln

Pfefferrahmsauce | Blaifränkisch Jus | Kräuterbutter p.P. € 46,50

Burgherrenspieß für 2 Personen

400g Rinds- und Schweinefilet am Tisch flambiert mit Alpsinth 55

Gemüse vom Markt | Bratkartoffeln

Pfefferrahmsauce | Blaifränkisch Jus | Kräuterbutter p.P. € 39,50

Nur mit Rindsfilet p.P. € 42,50

Unsere süße Küche

Apfelstrudel oder Topfenstrudel	€ 6,50
mit Sahne oder Vanillesauce oder Vanilleeis	€ 8,90
Schokoladenküchlein	
Mascarpone-Creme Erdbeer-Sorbet marinierte Erdbeeren	€ 12,50
Österreichischer Kaiserschmarren	
Zwetschgenröster	Große Portion € 18,50
	Kleine Portion € 12,50

Eisspezialitäten von Dolce Vita, Hohenems

Wiener Eiskaffee	
Sahnehaube gerührt	€ 9,50
Heiße Liebe „Dietburga“	€ 11,50
Vanilleeis warme Himbeeren Sahnehaube	Piccolo 1 Kugel € 6,40
Coupe Danmark	€ 10,50
Vanilleeis Schokosauce Sahnehaube	Piccolo 1 Kugel € 6,40
Gemischtes Heumilch Eis, 3 Sorten nach Wahl:	
Schokolade Vanille Erdbeere	€ 8,40
Kokos Zitrone Haselnuss	mit Sahne € 10,20
Affogato al caffè	
Espresso Vanilleeis	€ 7,40

Käse aus dem Bregenzerwald

Bregenzerwälder Käseteller aus KäseCaspar´s Schatztruhe	
Ziege Weichkäse Alpenbaron Rotkultur Ursalzkäse	
Hanfkäse Hochalpenkäse Sommer 2021 Blauhudler	
Frucht-Senfsaucen von furore Walnüsse Brot Butter	6 Sorten Käse € 15,50
	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.