

## 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 „Methode Champenoise“ € 6,90  
mit Likör vom Bodensee-Weinbergpfirsich € 7,50

## Gebhardsberg Kulinarium

Carpaccio vom Rind

Zitronen-Vinaigrette | Rucola | Späne vom Hochalpenkäse

\*\*\*

Bregenzerwälder Käsesüpple | Röstzwiebele

\*\*\*

Bodensee Lachsforelle

Kartoffel-Gemüse Gröstl | Sauerrahm-Knoblauch Dip

\*\*\*

Entenbrust mit Safran-Kräuter-Polenta Füllung

Portwein-Jus | Kartoffel-Staudensellerie Püree | Apfel-Rotkraut

\*\*\*

Grießflammerie | Zwetschgenröster

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**

5 Weine pro Person € 33,00

4 Weine pro Person € 25,00

3 Weine pro Person € 18,00

### **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> Leberspätzle	€ 7,90
<b>Bregenzerwälder Käsesüpple</b> Röstzwiebele	€ 9,50

---

## Vorspeisen

<b>Gemischte Salat Variation</b>   French Dressing	€ 10,50
<b>Carpaccio vom Rind</b> Zitronen-Vinaigrette   Rucola   Späne vom Hochalpenkäse	€ 18,40
<b>Räucherfisch-Tartar auf Apfel-Gurken Nest</b> gegrilltes Knoblauchbrot   mariniertes Baby-Leaf Salat	€ 17,40
<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

---

## Das Wintererlebnis Fondue - erhältlich ab 2 Personen

<b>Der Käse Klassiker</b> Bregenzerwälder Käsefondue 350g p.P. aus vier verschiedenen Käsesorten nach Rezept von KäseCaspar zusammengestellt. Ofenkartoffel   Früchte   Baguette Knoblauchsauce   furore Apfel-Preiselbeersauce	p.P. € 32,50
<b>Fondue Gräfin Ita</b> Frisches Marktgemüse und Pilze   herzhafter Camembert dazu knuspriger Bierteig zum eintunken und Erdnussöl zum Braten. Ofenkartoffel   Baguette   Dip-Saucen	p.P. € 29,50
<b>Fondue Chinoise</b> – Tafelspitz Suppe mit Filetstücken vom Rind, Schwein & Huhn 220g p.P.	p.P. € 34,50
<b>Fondue Bourguignonne</b> – Erdnussöl mit Filetstücken vom Rind, Kalb & Huhn 220g p.P.	p.P. € 38,50

### Beilagen zum Fondue Chinoise & Bourguignonne:

Ofenkartoffel | Champignon | Baguette | Sauergemüse | Dip-Saucen

**Nachschlag** pro 100g Käse € 8,50 | **Nachschlag** pro 70g Fleisch € 9,50

---

## Vegetarisch & Vegan

### Original Greber's Käsknöpfle

Spätzle aus Vorarlberger Dinkelmehl

Bregenerwälder Alp- und Bergkäse | Röstzwiebeln € 24,50

Apfelmus | gemischter Salat etwas weniger € 21,50

**Rotes Linsen-Gemüse Curry** | Basmatireis „vegan“ € 23,50

---

## Die Klassiker aus der Burgküche

**Wiener Schnitzel vom Ländle Kalb** € 29,90

in Butterschmalz gebraten etwas weniger € 26,90

Petersilienkartoffeln | furore Apfel-Preiselbeersauce

**Zwiebelrostbraten vom Premium Roastbeef** € 34,50

Röstzwiebeln | Speckbohnen | Bratkartoffeln etwas weniger € 31,50

**Gebhardsberg Filet Töpfele** € 32,50

Filet vom Rind, Schwein & Huhn etwas weniger € 29,50

Blaufränkisch Jus | buntes Gemüse | Dinkelspätzle

### Steak vom Rinderfilet

Kroketten | Brokkoli 160g € 38,50

Blaufränkisch Jus | Kräuterbutter 250g € 46,50

### Entenbrust mit Safran-Kräuter-Polenta Füllung

Portwein Jus | Kartoffel-Staudensellerie Püree | Apfel-Rotkraut € 34,40

### Ragout vom heimischen Reh

Apfel-Rotkraut | Dinkelspätzle | Apfel-Preiselbeer Birne € 27,50

### Fangfrische Lachsforelle

Kartoffel-Gemüse Gröstl | Sauerrahm-Knoblauch Dip € 29,80

---

## Traditionelles Plattenservice ab 2 Personen

**Chateau Briand** 500g für 2 Personen p.P. € 46,50

Gemüse vom Markt | Bratkartoffeln | Pfefferrahmsauce

Blaufränkisch Jus | Kräuterbutter

**Burgherrenspieß** für 2 Personen p.P. € 39,50

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

Gemüse vom Markt | Bratkartoffeln | Pfefferrahmsauce

Blaufränkisch Jus | Kräuterbutter Nur mit Rindsfilet p.P. € 42,50

## Unsere süße Küche

<b>Apfelstrudel oder Topfenstrudel</b>	€ 6,50
mit Sahne oder Vanillesauce oder Vanilleeis	€ 8,90
<b>Crème Caramel</b>   Apfel-Mohn Küchlein   beschwipste Birne	€ 12,90
<b>Grießflammerie</b>   Zwetschgenröster	€ 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>	€ 11,50
Vanilleeis   warme Himbeeren   Sahnehaube	Piccolo 1 Kugel € 6,40
<b>Coupe Danmark</b>	€ 10,50
Vanilleeis   Schokosauce   Sahnehaube	Piccolo 1 Kugel € 6,40
<b>Gemischtes Heumilch Eis, 3 Sorten nach Wahl:</b>	
Schokolade   Vanille   Erdbeere	€ 8,40
Kokos   Zitrone   Haselnuss	mit Sahne € 10,20
<b>Affogato al caffè</b>	
Espresso   Vanilleeis	€ 7,40

## Käse aus dem Bregenzerwald

<b>Bregenzerwälder Käseteller aus KäseCaspar's Sortiment</b>	
Ziege Weickkäse   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.