

Aperitifs

Alpen Rosé oder Alpen Blanc

alkoholfreier Sekt, gekeltert aus österreichischen Qualitätsweinen € 6,90

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 € 6,50

furore Eros – österreichischer Frizzante „Methode Champenoise“ € 5,90
mit Likör vom Bodensee-Weinbergpfirsich € 7,50

Gebhardsberg Kulinarium

Räucherfisch-Tartar auf Apfel-Gurken Nest
gegrilltes Knoblauchbrot | mariniertes Baby-Leaf Salat

Himalaya Suppe
leicht scharfe Karottencremesuppe | Gemüseeinlage

Tagliatelle | Rucola-Pesto
Tomaten | Brokkoli | Fetakäse

Hirschrücken | Portwein-Jus
Kartoffel-Lauchpüree | Apfel-Rotkraut | Apfel-Preiselbeer Pfirsich

Crème Caramel | Apfel-Mohnküchlein | beschwipste Birne
oder

Bregenzwälder 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

zum 5-Gang Menü pro Person € 33,00 (5 Weine)

zum 4-Gang Menü pro Person € 25,00 (4 Weine)

zum 3-Gang Menü pro Person € 18,00 (3 Weine)

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 vom Ländle	€ 6,90
Himalaya Suppe leicht scharfe Karottencremesuppe Gemüseeinlage	€ 8,90
Creemesuppe vom Ländle Hokkaido Kürbis Steirisches Kürbiskernöl	€ 8,90

Vorspeisen

Gemischte Salat Variation French Dressing	€ 8,50
Bregenzerwälder Ziegenmozzarella Fam. Metzler, Egg Strauchtomaten Basilikum-Oliven Pesto furore Tomatensenfsauce	€ 16,50
Räucherfisch-Tartar auf Apfel-Gurken Nest gegrilltes Knoblauchbrot marinierter Baby-Leaf Salat	€ 16,50
Weinbergschnecken Schneckenzucht Daniel Kronlechner, Klaus Knoblauchbutter Baguette mit oder ohne Hochalpenkäse überbacken	
	Vorspeise 6 Stück € 13,50
	Hauptspeise 12 Stück € 19,50

Das Wintererlebnis Fondue - erhältlich ab 2 Personen

Der Käse Klassiker 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
Fondue Gräfin Ita Frisches Marktgemüse und Pilze, herzhafter Camembert Dazu knuspriger Bierteig zum eintunken und Erdnussöl zum Braten. Ofenkartoffel Baguette Dip-Saucen	p.P. € 29,50
Fondue Chinoise – Tafelspitz Suppe mit Filetstücken vom Rind, Schwein & Huhn 220g p.P.	p.P. € 34,50
Fondue Bourguignonne – Erdnussöl mit Filetstücken vom Rind, Kalb & Huhn 220g p.P.	p.P. € 38,50
<u>Beilagen zum Fondue Chinoise & Bourguignonne:</u> Ofenkartoffel Champignon Baguette Sauergemüse Dip-Saucen	

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

Fangfrischer Fisch

Bodensee Fisch Variation

Kartoffel-Gemüse Gröstl | Sauerrahm-Knoblauch Dip € 32,50

Fangfrische Lachsforelle

Linguine | Limettensauce | Cherrytomaten € 29,80

Die Klassiker aus der Burgküche

Wiener Schnitzel vom Ländle Kalb

in Butterschmalz gebraten € 28,90
Damenportion € 25,90
Petersilienkartoffeln | feine Apfel-Preiselbeersauce

Zwiebelrostbraten vom Premium Roastbeef

Röstzwiebeln | Speckbohnen | Bratkartoffeln € 32,50
Damenportion € 29,50

Gebhardsberg Filet Töpfele

Filet vom Rind, Schwein & Huhn € 29,50
Damenportion (2 Stück Fleisch) € 26,50
Blaufränkisch Jus | buntes Gemüse | Dinkel Spätzle

Steak vom Rinderfilet

Kürbiskroketten | Brokkoli 160g € 35,50
Blaufränkisch Jus | Kräuterbutter 250g € 42,50

Hirschrücken | Portwein Jus

Kartoffel-Lauch Püree | Apfel-Rotkraut | Apfel-Preiselbeer Pfirsich € 35,50

Ragout vom heimischen Reh

Apfel-Rotkraut | Bergkäse-Serviettenschnitten
Apfel-Preiselbeer Birne € 27,50

Traditionelles Plattenservice ab 2 Personen

Chateau Briand 500g für 2 Personen

Gemüse vom Markt | Bratkartoffeln | Pfefferrahmsauce p.P. € 42,50
Blaufränkisch Jus | Kräuterbutter

Burgherrenspieß für 2 Personen

500g Rinds- und Schweinefilet am Tisch flambiert mit Alpsinth 55 p.P. € 39,50
Gemüse vom Markt | Bratkartoffeln | Pfefferrahmsauce

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

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.

Vegetarisch & Vegan

Original Greber's Käsknöpfe aus Vorarlberger Dinkelmehl Alp- und Bergkäse Röstzwiebel Apfelmus gemischter Salat	€ 22,50
Tagliatelle mit Rucola-Pesto Tomaten Brokkoli Fetakäse	€ 23,50
Gnocchi in Kürbisrahm Kürbiskernöl Haselnuss-Crumble	€ 23,50
Veganes rote Linsen-Gemüse Curry Basmatireis	€ 23,50

Unsere süße Küche

Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Sahne oder Vanillesauce oder Vanilleeis	€ 5,50 € 7,40
Crème Caramel Apfel-Möhrenküchlein beschwipste Birne	€ 12,90
Duett vom dunklen & hellen Schokoladen Mousse Waldbeer-Ragout	€ 9,80
Österreichischer Kaiserschmarren Zwetschgenröster	kleine Portion € 12,50 große Portion € 18,50

Eisspezialitäten aus frischer Heumilch hergestellt von Dolce Vita, Hohenems

Wiener Eiskaffee Sahnehaube gerührt	€ 9,50
Heiße Liebe „Dietburga“ Vanilleeis warme Himbeeren Sahnehaube	€ 9,50
Coupe Danmark Vanilleeis Schokosauce Sahnehaube	€ 9,50
Affogato al caffè Espresso Heumilch-Vanilleeis	€ 6,80
Gemischtes Heumilch Eis, 3 Sorten nach Wahl: Schokolade Vanille Erdbeere Kokos Zitrone Haselnuss	€ 6,00 mit Sahne € 7,50

Käse aus dem Bregenzerwald

Bregenzerwälder Käseteller aus KäseCaspar's Sortiment Ziege Weichkäse Alpenbaron Rotkultur Ursalzkäse Hanfkäse Hochalpenkäse Sommer 2021 Blauhudler furore Senfsaucen Walnüsse Brot Butter	6 Sorten Käse € 15,50 4 Sorten Käse € 13,50
--	--