

## Aperitif-Empfehlungen

Glas Champagner, Pierre Gimonnet

Gastronome, 1<sup>er</sup> Cru Blanc de Blancs, Brut — 15,00

Glas Pet Nat In Natura, Schödl — 8,20

Pearmuth Cocktail — 12

Hirschen-Bitter alkoholfrei — 10,50

Bregenzerwälder Negroni — 13

Vreimuth Tonic — 11,70

Die offenen Weine finden Sie auf unserer Weinkarte.  
Spirituosen und sonstige Drinks auf der Barkarte.

# Samstag 4.3.2023

## Kässpätzlegedeck: The one and only — 9

Mini-Kässpätzle • Röstzwiebel • Schnaps

## Hirschengedeck — 9

Butter • Joghurtaufstrich • Haselnussöl

• Beef Tartar Tartelette

---

## Käferbohnen • Feldsalat • Knollenziest — 16

Käferbohnen-Hummus und Salat mit Kernöl

## Kimchi • Seesaibling • Karotte • Fischgarum — 18

Der Fisch wird im Kimchisaft kurz gegart und danach abgeflämmt

---

## Rinderkraftbrühe • Leberknödel • Schnittlauch — 10

## Champignons • Miso • Pilzfond — 20

Miso ist eine fermentierte Bohnenpaste, welche wir selbst herstellen

## Crispy Chicken • Rettich • spicy Mayo — 21

---

## Kürbisstrudel • Tikka Masala • Joghurt • Kräuter — 26

## Tagesfisch • Kartoffel • Tomatenumami

• eingelegte Tomaten — 29

Für das Tomatenumami werden die Tomaten fermentiert, wodurch sie einen fleischigen, intensiven Geschmack erhalten.

## Lingenauer Lamm • Ajvar

• Schupfnudeln • Pfefferoni — 30

Ajvar ist eine Crème aus gegrillter Aubergine und Paprika

---

## Chai • Schokolade • Pflaume — 15

Chai Latte Eis mit eingelegten Pflaumen

## Pfirsich • Kürbiskern • Cream Cheese — 15

Kürbiskerneis mit eingeweckten Pfirsichen vom Sommer

## Sorbet • Vetterhof Kartoffelvodka — 8

hausgemachtes Sorbet, verschiedene Sorten

## Bregenzerwälder Käseauswahl — 15

Chutney • Butter • Leinsamencracker • Brot

---

Wir empfehlen

3 – 4 Gerichte pro Person.

Große Portion + 6 Euro