

Herzlich Willkommen

Vorspeisen

Wälderkäse mit Pesto

Auf Baby-Leaf Salatbeet

Erntefrischen Pfifferlingen

€ 6,90

Mit frischen Kräutern gebratene Garnelen

An Salatbouquet mit Knoblauchtost

€ 7,20

2 Stück vegetarische Frühlingsrollen

mit pikantem Dip

€ 5,90

Ein Süppchen in Ehren, kann niemand verwehren

Duftende Karotten-Ingwerschaumsuppe

€ 3,80

Bregenzerwälder Bergkäserahmsuppe

mit gerösteten Croutons

€ 3,80



Rinderbouillon mit Brätspätzle

€ 3,00

Rinderbouillon mit Kräuterflädle

€ 3,00

Salate vom Feinsten

Putenbrustwürfel gebraten

€ 9,90

Mit Chili auf bunt gemischtem Salatteller mit Hausdressing

Bunt gemischter Salat

Mit Fisch-Knusperli und Sauce Tartar

€ 9,90

Salata Mista

Blattsalate mit Gurken, Tomaten und Zwiebeln

An Balsamico-Dressing

€ 3,80

*Bunt gemischter Salatteller

„klein“ an Hausdressing

€ 3,50

Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst.

(François Duc de La Rochefoucauld)

Fleischlos vom Feinsten

Erntefrische Pfifferlinge a la creme mit Serviettenknödel Kleiner gemischter Salatteller	€ 10,90
Penne mit frischen Pfifferlingen, getrockneten Tomaten, Tofu und Zucchini in Chilli-Knoblauch-Olivenöl geschwenkt, mit Parmesan serviert	€ 10,20
Champignons gebacken mit Sauce Tartar Und Zitrone dazu servieren wir einen Bunten Salatteller	€ 10,20
Original Bregenzerwälder „Käsknöpfle „ mit gerösteten Zwiebeln und Butterschmalz dazu Kartoffel und Blattsalat	€ 9,80



Die Hit`s für unsere coolen Kid`s „

„Winnie Pooh“ kleine Pizza Margerita	€ 4,50
„Simba“ kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites	€ 6,90
„Spiderman “ Kleines Rahmschnitzel mit Spätzle	€ 6,90

**Ich wünsche Dir Gesundheit und Geld -
und die Zeit, um beides genießen zu können.**
(Aus Spanien)

**Die besten Ärzte der Welt
sind Dr. Essen, Dr. Ruhe und Dr. Fröhlich** Jonathan Swift

Das Hauptgericht

Zanderfilet mit Pinienkernkruste

An duftendem Limonenschaum
Gemüsebouquet und Kräuterreis

€ 15,80

Rindsfilet mit Kräuterkruste an Zweigeltjus

dazu servieren wir hausgemachte Schupfnudeln
Gemüse aus dem Sommergarten

€ 22,20

Zarte Schweinemedallions

mit Pfifferlingen a la creme dazu reichen wir
geschwenkte Tagliatelle und Gemüsebouquet

€ 18,50

Hausspiess Alpenblick

Bunter Spiess mit Gustostücken von Schwein und Rind
Gebackenen Kartoffelecken und pikanten Dip´s

€ 13,80

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln

dazu knusprige Röstinchen
und deftige Speckbohnen

€ 15,40

Grillteller mit Zwiebelringen

Dazu reichen wir Pommes frites
Zweierlei Saucen und Kräuterbutter

€ 12,20

Schnitzel „Wiener Art“

mit hausgemachten Preiselbeeren
Zitrone - knusprigen Pommes frites

vom Ländle Kalb

€ 13,20

vom Schwein

€ 10,20

dazu empfehlen wir einen

Bunt gemischten Salat an Hausdressing

€ 3,50

Natürlich können unsere Gerichte auch als kleine Portion bestellt werden !!!

Verlangen sie unsere Dessertkarte für süße Gelüste !!

**Die Hoffnung auf Genuss ist fast so süß,
als schon erfüllte Hoffnung.** (William Shakespeare)

Die Erlebnisse für 2 und mehr!!!

Haus - Platte für 2 Personen „Landgasthof Alpenblick“

Filetspieß, Rostbraten, Schweinesteak
Schnitzel "Wiener Art" Kräuterbutter und Zweigeltjus
Dazu reichen wir Früchtespießchen Pommes frites, Kartoffelkroketten und Butterreis
Umlegt mit einem Reigen aus dem Gemüsegarten € 32,00

„Morgenstern“

Das besondere Erlebnis am Abend Brennend serviert
Medaillons von Rind, Kalb und Schwein Leicht gegrillt im Feuer am Morgenstern serviert
mit 5 verschiedenen kalten Saucen Dazu reichen wir Pommes frites
Und einen bunt gemischten Salat € 36,00

Fondue Chinoise

(Bitte nur auf Vorbestellung ab 2 Personen)
Filetstückchen von Rind, Schwein und Putenbrust
In kräftiger Rinderbouillon zu garen Champignons und Gemüse
4 verschiedene kalte Saucen Mixed Pickles
Ofenfrisches Baguette und Pommes frites pro Person € 16,00

Kennen sie unser neues Grillerlebnis für mittags oder abends ?

Genießen sie einen gemütlichen Grillabend mit unserem neuen Tischgrill.
Sei es ein saftiges Steak, Fisch oder Scampi, Gemüse, Vitamine und allerlei flotte Beilagen –
lassen sie es bruzeln..... Auf Vorbestellung und natürlich auch kurzfristig auf Anfrage !!!!!!!!!!!!!!!



Lassen sie es Brutzeln Grillerlebnis ab 4 Personen € 19,50/Person

Gustostücke von Pute, Schwein und Rind
Grillgemüse nach Tagesangebot
Grilltomate, Zucchini, Paprika, Champignons
Cremig-Fruchtig-Scharfe Dips
Pommes Frites Ofenfrisches Baguette

Schlemmergrill für Feinspitz € 24,50/Person

Bachensteiner im Schinkenspeck

Garnelen und Streifen vom Fischfilet

Filet von Landhendl, Schwein und Rind
Grillgemüse nach Tagesangebot
Grilltomate, Zucchini, Paprika, Champignons
Cremig-Fruchtig-Scharfe Dips
Ofenkartoffel, Wedges, Ofenfrisches Baguette
