

Hotel · Restaurant · Café

## Team

Peter Schenk Chef de Cuisine
Helmut Szczepanik Souschef
Djemalidin Sadiku Commis de Cuisine
Kornelia Beyrer Küchenhilfe
Mike Dür Küchenhilfe
Erik Nagy Küchenhilfe
Emese Szollari Küchenhilfe
Manfred Rindler Küchenhilfe

Simon Geissler *Lehrling im 3. Lehrjah*r Samuel Gutensohn *Lehrling im 2. Lehrjah*r Armin Jusic *Lehrling im 2. Lehrjah*r

# **Snacks**

Die Zutaten für unsere Speisen sind regional, saisonal und am liebsten in Bioqualität. Für dieses Engagement tragen wir das AMA-Gütesiegel und seit 2021 auch das Austria-Bio-Garantie-Siegel. Unsere Bio-Qualität garantieren wir durch die Zertifizierung der Austria Bio Garantie.



# **Soups**

Spargelschaumsuppe mit Kräuterschaum 7,80

Vollkorncracker | Lavendeleis

**Bouillon** 7,00

Vollkorndinkel-Flädle

Gemischter Salat der Saison

French-, Balsamico oder Vinaigrette-Dressing groß 11,00 | klein 8,00





vegane Gerichte

Informationen über Zutaten mit allergener oder Unverträglichkeiten auslösender Wirkung erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiter\_innen.

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Stand: 7.5.2024

### **Snacks**

Quinoa-Zucchinilaibchen 17,80

Ratatouille | Soja-Kräuter-Dip

Vorarlberger Schüblingsalat 14,20

Schübling | Bergkäse | Essiggurke | Paprikawürfel Bauernbrot

Bregenzerwälder Bergkäsesalat 14,20

Bergkäse | Essiggurke | Paprikawürfel | Cherrytomate Bauernbrot

Bergsteiger Toast 16,90

Vollkorntoast | Dorener Schinken | Rouche Baron | Birne | Preiselbeeren

Südtiroler Jausenteller 16,80

Bergkäse | Bauernspeck | Kaminwurzen | Brot

Münchner Weißwürste 12.80

Hausmachersenf | Breze

Paar Wienerle 6.50

Senf | Kren | Bauernbrot

#### Lust auf was Süßes?

Kuchen findet ihr in unserer Vitrine, Eis gibt es hausgemacht und das Tagesdessert verrät euch unser Servicepersonal.

Unser Eis 2,10 Euro pro Kugel

Welche Sorte es grad gibt, sagt euch unser Servicepersonal. Sie wissen auch, welche Sorte vegan und lactosefrei ist.