

UNSER SERVICETEAM INFORMIERT SIE GERNE ÜBER ALLERGENE ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN & GETRÄNKEN.
OUR SERVICE TEAM WILL BE PLEASED TO INFORM YOU ABOUT ALLERGIC INGREDIENTS IN OUR DISHES AND DRINKS.

GOURMET-MENÜ | GOURMET MENU

4-GANG MENÜ € 68,50 | 4-COURSE MENU € 68,50

JEDES GERICHT AUCH EINZELN A LA CARTE BESTELLBAR - EACH DISH ALSO POSSIBLE AS OWN DISH

Amuse Bouche



Sashimi vom rosa Thunfisch

Mango | Wasabi | spicy Rohkost-Salat

Sashimi of pink tuna | Mango | Wasabi | spicy raw vegetable salad

€ 18,00

ODER | OR

Périgord Gänseleber gebraten

Feldsalat | Feige | Brioche

Roasted goose liver of Périgord | field salad | fig | brioche

€ 18,00



Schaumsuppe vom Hokkaido-Kürbis

Kernöl | Apfel-Vollkorn-Croûtons

Foam soup from Hokkaido pumpkin | pumpkin oil | whole wheat croutons with apple

€ 7,50



Almochsenfilet

Rotwein-Pfeffer-Sauce | Artischocken | Pfifferlinge | Trüffel-Polenta

Beef filet | red wine pepper sauce | artichokes | mushrooms | truffled polenta

€ 33,20

ODER | OR

Zanderfilet

Riesling-Schaum | Blattspinat | Safran-Chili-Nüdele

Pike perch filet | Riesling foam | spinach leaves | saffron and chilli noodles

€ 33,20



Geeistes Powidel-Tascherl | Zwetschken-Sorbet

Iced plum cake with plum sorbet

€ 9,80

ABENDS GEDECK INKL. AMUSE BOUCHE PRO PERSON € 1,50 | EVENING COVER PER PERSON € 1,50

UNSER SERVICETEAM INFORMIERT SIE GERNE ÜBER ALLERGENE ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN & GETRÄNKEN.
OUR SERVICE TEAM WILL BE PLEASED TO INFORM YOU ABOUT ALLERGIC INGREDIENTS IN OUR DISHES AND DRINKS.

VEGETARISCHER GENUSS | VEGETARIAN DELI

4-GANG MENÜ € 40,- | 4-COURSE MENU € 40,-

JEDES GERICHT AUCH EINZELN À LA CARTE BESTELLBAR - EACH DISH ALSO POSSIBLE AS OWN DISH

Amuse Bouche



Frische Pfifferlinge

grüner Spargel | pochiertes Wiesenhuhn-Ei | Zupfsalat

Fresh mushrooms

Green asparagus | poached egg | salad leaves

€ 13,60



Consommé von der Strauch-Tomate

Parmesan-Grießnockerl

€ 7,90

Consommé of tomatoes

Semolina noques with Parmesan



Feuriges Gemüse-Curry

Tagliatelle | Mango | Sprossen | Koriander

Spicy vegetable curry

Noodles | mango | sprouts | coriander

€ 18,50



Karamellisiertes Topfen-Soufflé

Marillen-Sorbet

Caramelised curd soufflé

Apricot sorbet

€ 10,00

ABENDS GEDECK INKL. AMUSE BOUCHE PRO PERSON € 1,50 | EVENING COVER PER PERSON € 1,50

STADTGASTHAUS IM WEISSEN KREUZ • HIRSCHENBETRIEBSGMBH • RÖMERSTR. 5, BREGENZ • ATU 6631 8004
TEL +43 (0) 5574 4988-0 • FAX 67 • STADTGASTHAUS@KINZ.AT • WWW.STADTGASTHAUS.AT • FN: 359927 FELDKIRCH

UNSERE KLASSIKER | OUR CLASSIC DISHES

Geröstete Milchkalbsleber Rosmarin-Jus Reis Roasted liver of veal rosemary jus rice	€ 23,00
Wiener Schnitzel vom Kalb im Butter-Schmalz gebacken Petersil-Schwenk-Kartoffeln Preiselbeeren Deep fried and breaded escalope from veal "Viennese Style" Parsely potatoes cranberry dip	€ 24,00
Harrys Scampi-Nüdele Olivenöl Tomaten Knoblauch Chili Parmesan Harry`s scampi noodels olive oil tomatoes garlic chili Parmesan	€ 28,00
Stadtgasthaus Burger 200g Rindfleisch Cheddar Salat-Herzen Coleslaw BBQ Sauce Stadtgasthaus Burger 200g beef Cheddar salad hearts coleslaw BBQ sauce	€ 21,00
Stadtgasthaus Burger 200g Rindfleisch mit frittierten Kartoffel-Spalten Cheddar Salat-Herzen Coleslaw BBQ Sauce Stadtgasthaus Burger 200g beef with fried potato wedges Cheddar salad hearts coleslaw BBQ sauce	€ 23,90
Unsere feine Mocca-Creme Sahne Our delicious homemade mocha cream whipped cream	€ 9,50
Affogatto 2 Kugeln Vanille-Eis Espresso Sahne Affogatto 2 scoops of vanilla ice cream Espresso cream	€ 5,50

ABENDS GEDECK INKL. AMUSE BOUCHE PRO PERSON € 1,50 | EVENING COVER PER PERSON € 1,50