

Vorspeisen/Kleinigkeiten

Hausgemachte Focaccia Basilikumpesto, eingelegte Tomaten, Melanzanitar (A, H, G, F)	8,00
Klare Rote-Rübensuppe (Vegan) Reisnudeln, Ingwer, Pastinaken, Kräuterseitlinge, Koriander	4,80
Crème Brûlée au Foie gras Ananas, Tonkabohne, hausgemachtes Feigen-Haselnussbrot (A, C, H, G)	9,50

Hauptspeisen

Wildravioli Kürbiscreme, hausgemachtes Quittenchutney (A, C, G)	14,30
Soft Shell Crabs (Butterkrebse) Steak Fries, Dijon-Mayonnaise (A, B, C, M)	14,80
Lammkrone (Ab 18:00) Erbsenrisotto, Minzjus (G, F, L)	15,50
Rehrücken (Ab 18:00) Serviettenknödel, confierter Sellerie, Rotkraut, Steinpilzcrunch (A, G, C, F, L)	16,90
Poké Bowl Thunfisch, Avocado, Rotkraut, Radieschen, Sushireis (A, F, D, E, N)	13,90

Kürbis-Wirsing Küchle Ziegenkäse, Birnenchutney (A, C, H)	12,00
L&A Season Salad Radieschen, Karotten, Cherrytomaten, Avocado, Rotkraut, Ziegenkäse, Kerne wahlweise mit Speck (A, E, G, H, M, O, P)	9,50 11,00
Ludwigs Burger 180g 100% Bio-Rindfleisch, Ciabatta, Tomaten, Rucola, Bregenzerwälder Bergkäse, Tiroler Speck, rote Zwiebel, hausgemachte Sauce, Coleslaw (A, C, G, M, O, P)	12,00

Hausgemachte Desserts

Cheesecake mit Himbeerröster im Glas (A, C, G, O, P)	4,50
Schokotarte mit Himbeerröster im Glas (A, C, G, O, P)	4,50
Maroni-Tiramisu im Glas (A, C, G)	4,50
Topfenknödel mit Marillenröster (A, G, M, P)	6,00
Bregenzerwälder Käseplatte hausgemachte Chilimarmelade, Chutney (A, G, M, O, P)	8,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch/ Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere