

Luschnouar Koscht

Prime boiled beef in aspic with lamb's lettuce and cider dressing EUR 12,50

Tafelspitzsulz mit Nüsslisalat und Moschtessi

Original cider soup from Lustenau with bacon and bread cubes EUR 7,50

Orginal Luschnouar Moschtsuppo mit Speäck- und Brouatwürfl

Beef soup with liver „spaeztze“ EUR 6,50

Riendssuppo mit Läobrspätzli

Deepfried slices of mountain cheese garnished with lettuce and cranberry jam EUR 13,80

Bachni Bäorgkässchiiba mit klenom Blattsalôt und Preislbeyr

Veal pluck with bread dumplings EUR 18,50

Kalbsrôhmbeuschl mit Sämmlknödl

Cabbage „spaeztze“ with apple sauce or small mixed salad EUR 14,50

Kruttknöpfli mit Öpflmuos odr Salôt

Roast pork with marinated turnips and semolina dumpling EUR 19,50

Schwinsbrôoto mit suura Räba und Hafolauob

Green beans in velouté sauce with smoked pork and „spaeztze“ EUR 18,50

Spitzöla mit am gröüchto Stückli und Knöpfli

Sirloin steak with green beans and roast maize semolina with onions and bacon EUR 28,50

Roschtbrôoto mit Spitzöla und Riibl mit Ziibolo und Speäck

Panfried trout fillet with vegetables and wild garlic potatoes EUR 26,00

Brôtni Forällo mit Gmüos und Bärlauchgrombiera

Apple fritters with vaniilla ice creamApfelküchle mit Vanilleeis EUR 11,50

Öpflküechli mit Vanill Eis