

Herzlich willkommen, auf dem Gebhardsberg

Wo Geschichte auf Genuss trifft.

Hoch über den Dächern von Bregenz, umrahmt von den Mauern der alten Festung Hohen Bregenz, laden wir Sie ein, den Alltag im Tal zu lassen. Genießen Sie den weiten Blick über das Rheintal und den Bodensee – und lassen Sie sich von unserer Küche mit regionaler Leidenschaft und Handwerkskunst verwöhnen.

Schön, dass Sie unser Gast sind.

Prickelnde Aperitifs

Alpsider – Leicht & Alpin

Österreichischer Apfelsider, verfeinert mit
edlen **Alpenkräutern** oder fruchtigen **Alpenbeeren**.

Ein leichter Genuss mit nur 2,5 % vol.

7,40

Eros Frizzante - Mediterran von Alpdrinks

7,40

mit feinem Likör vom heimischen Weinbergpfirsich

8,90

Alpen Rosé und Alpen Blanc

Alkoholfreier Sektgenuss auf höchstem Niveau.

Prickelnd und feinperlig.

7,90

Alpenglühen

Alpsinth 33% auf Eis mit prickelndem Wild Berry.

9,50

Ländle Wermut & Tonic

Regionaler Wermut-Genuss aus Lustenau, serviert mit Tonic.

9,50

Festspielmenü „La traviata“

Lassen Sie sich von unserem Küchenteam auf eine kulinarische Reise entführen.

Liebevoll – Regional - Saisonal

Ouvertüre

Flusskrebs-Sulz

Zucchini-Carpaccio | Zitronen-Vinaigrette

Salon der Kurtisane

Consommé von der Wachtel

Trüffel-Ravioli

Liebesduett

Safran-Risotto

Forellenfilet vom Bodensee | Zitronenabrieb

Tragisches Ende

Saltimbocca vom Kalb

Marsala-Jus | glacierte Babykarotten | Selleriepüree

Addio del passato

Panna Cotta

Rosenwasser | Himbeer-Coulis | kandierte Veilchen

oder

Bregenzerwälder Käseteller

Spezialitäten aus „KäseCaspar's Schatztruhe“ | Frucht-Senfsaucen von *furore*

Ihre Wahl im Kulinarium:

5 Gänge das volle Erlebnis | 78,00

4 Gänge nach Wahl | 67,00

3 Gänge nach Wahl | 60,00

Die passende Weinbegleitung:

Erlesene Weine, perfekt auf die Gänge abgestimmt.

(Gerne servieren wir Ihnen diese Begleitung auch mit alkoholfreien Weinen)

5 Weine 33,00 | **4 Weine** 25,00 | **3 Weine** 18,00

Ein Abend voller Genuss: Schenken Sie Freude mit einem Gutschein für das Gebhardsberg Kulinarium. Sprechen Sie uns einfach an oder besuchen Sie unseren Onlineshop www.greber.cc

Vorspeisen & Salate

Trilogie vom Räucherfisch

Alpen-Sushi im Röstimantel | Saiblingstatar-Nockerl | Räucherfisch
Dillsenf von *furore* | Wildkräutersalat
18,50

Flusskrebs-Sulz

Zucchini-Carpaccio | Zitronen-Vinaigrette
18,50

Gemischte Salatvariation

Knackige Blatt- und Gemüsesalate | French Dressing
11,80 | Beilagensalat 7,50

Ländle Weinbergschnecken

Aus der Zucht von Daniel Kronlechner in Klaus, Vorarlberg.
Knoblauchbutter | ofenfrisches Baguette
Wahlweise **mit** oder **ohne** Hochalpenkäse überbacken.

6 Stück (Vorspeise)
13,50

12 Stück (Hauptgang)
19,50

Suppen

Minestrone

Sommergemüse | Gnocchetti | Parmesan
8,50

Consommé von der Wachtel

Trüffel-Ravioli
9,50

Kräftige Tafelspitzbouillon

Wahlweise mit Kräuterflädle oder Leberspätzle
7,90

Die Klassiker aus der Burgküche

Schnitzel „Wiener Art“ „garantiert aus Österreich“
serviert mit Petersilien-Kartoffeln

vom Kalb – 29,90 | *kleine Portion 26,90*

vom Schwein – 24,50 | *kleine Portion 21,50*

vom Huhn – 24,50 | *kleine Portion 21,50*

Aufpreis Beilagen Änderung

Pommes frites – 2,00

Beilagensalat – 2,50

Kartoffel-Gurkensalat – 2,50

Saucen

Ketchup – 1,50

Mayonnaise – 1,50

Apfel-Preiselbeeren – 1,90

Zwiebelrostbraten vom Premium Roastbeef

Jus | knusprige Röstzwiebeln | Speckbohnen | Bratkartoffeln

34,50 | *kleine Portion 31,50*

Gebhardsberg Filet-Töpfele

Filet von Rind, Schwein und Huhn

Blaufränkisch-Jus | buntes Marktgemüse | Dinkelspätzle

32,50 | *kleine Portion 29,50*

Steak vom Rinderfilet

Portwein-Jus | Kräuterbutter | Grillgemüse | Pommes frites

160g – 38,50 | **250g** – 46,50

Saltimbocca vom Kalb

Marsala-Jus | glacierte Babykarotten | Selleriepüree

38,00

Variation von Bodenseefischen

Pfifferling-Ragout | Polenta-Medaillons

34,50

Forellenfilet vom Bodensee

Safran-Risotto | Zitronenabrieb

32,50

Garnelenpfanne

Garnelen | Gemüse | Chiliflocken | Knoblauch | Butter | Baguette

32,90

Traditionelles Plattenservice ab 2 Personen

Chateaubriand – 500g

Marktgemüse | Bratkartoffeln

Pfefferrahmsauce | Blaufränkisch-Jus | Kräuterbutter
pro Person 46,50

Der Burgherrenspeiß

Rinder- und Schweinefilet 400g, **direkt am Tisch mit Alpsinth 55 flambiert.**

Marktgemüse | Bratkartoffeln

Pfefferrahmsauce | Blaufränkisch-Jus | Kräuterbutter
pro Person 39,50 | *Rein vom Rindsfilet* pro Person 42,50

Vegetarisch & Vegan

Original Greber's Käsknöpfe

Hergestellt aus Bio-Dinkel vom Martinshof in Buch.

Bregenzerwälder Käsemischung von *KäseCaspar*

Röstzwiebeln | Apfelmus | gemischter Salat

24,50 | *kleine Portion* 21,50

Pfifferling-Ragout

Serviettenschnitten | Späne vom Hochalpenkäse

28,50

Couscous „vegan“

Tomatensauce | Marktgemüse | Oliven-Rosmarin-Focaccia

26,50

Käse aus dem Bregenzerwald

Bregenzerwälder Käseteller

Ziegen-Weichkäse | Alpenbaron Rotkultur | Camembert

Hanfsamenkäse | Hochalpenkäse 2024

Frucht-Senfsaucen von *furore* | Walnüsse | Butter | Brot

5 Sorten 15,50 | **3 Sorten** 13,50

Die Käse-Degustation

Hochalpenkäse 2024 | Alpenbaron Rotkultur

Frucht-Senfsauce von *furore* | Brot | Butter | 1 Glas Beerenauslese.

15,50

Unsere süße Küche

Österreichischer Kaiserschmarren

Zwetschgenröster

18,50 | *kleine Portion 12,50*

Panna Cotta

Rosenwasser | Himbeer-Coulis | kandierte Veilchen

12,50

Schoko-Brownie

Kugel Vanilleeis | Schokosauce | Sahne

12,50

Apfel- oder Topfenstrudel

6,50

Verfeinert mit je einer Beilage Ihrer Wahl:

Portion Sahne | warme Vanillesauce | 1 Kugel Vanilleeis

+ 2,40

Eisspezialitäten von Dolce Vita, Hohenems

Heiße Liebe

Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne

11,50 | Piccolo (1 Kugel) 7,40

Coupe Romanoff

Vanilleeis | marinierte Erdbeeren | Sahne

12,50 | Piccolo (1 Kugel) 7,40

Coupe Dänemark

Vanilleeis | Schokosauce | Sahne

10,50 | Piccolo (1 Kugel) 7,40

Coupe Nougat

Haselnuss & Walnuss Eis | Schokosauce | Sahne

10,50

Wiener Eiskaffee

Gerührtes Vanilleeis | Kaffee | Sahne

9,50

Affogato

Espresso | eine Kugel Vanilleeis

7,40

Gemischtes Heumilch Eis (3 Sorten nach Wahl)

Schokolade | Vanille | Erdbeere | Kokos | Zitrone | Haselnuss | Walnuss

8,40 | mit Sahne 10,20

Aperitifs

Eros Frizzante Mediterran aus Österreich	Glas	7,40
Eros Frizzante mit Weinbergpfirsich Likör	Glas	8,90
Alpsider mit Kräutern oder Beeren 2,5% Vol.	Glas	7,40
Alpenglühén – Alpsinth 33% mit Wild Berry	Glas	9,50
Ländle Wermut mit Tonic	Glas	9,50
Lillet Wild Berry	Glas	9,50
Aperol mit Sekt oder Wein	Glas	9,50 8,50
Hugo	Glas	9,50
Martini	4 cl	6,90
Campari mit Soda oder Orangensaft	4 cl	6,90
Pernod Cynar	4 cl	5,90
Sherry Portwein	5 cl	6,90

Aperitifs alkoholfrei

Hugo mit alkoholfreiem Schaumwein	Glas	9,50
Alpen Rosé oder Alpen Blanc – <i>alkoholfreier Sekt</i>	Glas	7,90
San Bitter mit Soda oder Orangensaft	Glas	6,90

Bier

Graf Anton Bier vom Fass	0,50 lt.	5,70
Graf Anton Bier vom Fass	0,30 lt.	4,50
Meckatzer Weizen hell	0,50 lt.	5,90
Meckatzer Urweizen	0,50 lt.	5,90
Meckatzer Weizen alkoholfrei	0,50 lt.	5,90
Meckatzer alkoholfrei	0,33 lt.	4,50

Qualitätsweine aus der 0,75l Flasche offen

Chardonnay Bio „ANNA“	1/8l	6,90
Boutique Wine Alpdrinks, Weingut Reinisch, Tattendorf	Fl.	36,00
Grüner Veltliner DAC „ZITA“	1/8l	6,80
Boutique Wine Alpdrinks, Weingut Aigner, Krems	Fl.	38,00
Sauvignon Blanc „SOPHIE“	1/8l	7,20
Boutique Wine Alpdrinks, Weingut Aigner, Krems	Fl.	42,00
Zweigelt „JODOK“	1/8l	6,80
Boutique Wine Alpdrinks, Weingut Reinisch, Tattendorf	Fl.	38,00
Cuvée „LUDWIG“	1/8l	7,80
Boutique Wine Alpdrinks, Weingut Reinisch, Tattendorf	Fl.	43,00
Cuvée „JOSEPH“	1/8l	7,40
Boutique Wine Alpdrinks, Weingut Pfneisl, Burgenland	Fl.	40,00
Spätburgunder Rose	1/8l	7,40
Weingut Aufricht, Meersburg, Bodensee	Fl.	42,00
Gespitzter aus der 0,75l Flasche	Glas	5,90

Alkoholfreie Getränke

Cola Citro Cola-Mix Orange	0,20 lt.	3,80
Cola Citro Cola-Mix Orange	0,50 lt.	4,90
Almdudler Eistee Pfirsich	0,33 lt.	4,60
Coca Cola Zero	0,33 lt.	4,60
Soda Citron	0,50 lt.	4,50
Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale	0,20 lt.	4,10
Ländle Apfel-Birnensaft naturtrüb	0,25 lt.	4,20
Ländle Apfel-Birnensaft naturtrüb gespritzt	0,50 lt.	4,90
Apfel Orange Mango Johannisbeersaft pur	0,20 lt.	3,80
Apfel Orange Mango Johannisbeersaft pur	0,50 lt.	5,40
Apfel Orange Mango Johannisbeersaft gespr.	0,20 lt.	3,80
Apfel Orange Mango Johannisbeersaft gespr.	0,50 lt.	4,90
Marillensaft	0,20 lt.	3,80
Pfänderquelle mineralisiert prickelnd still	1,00 lt.	5,80
Pfänderquelle mineralisiert Sodawasser	0,20 lt.	1,20
Pfänderquelle mineralisiert Sodawasser	0,50 lt.	2,50
Gasteiner prickelnd still	0,33 lt.	3,80
Gasteiner prickelnd still	0,75 lt.	7,30

Alkoholfreier Wein aus Österreich

GRÜNER VELTLINER Premium N°0	1/8l	7,80
Alpdrinks created bei Weingut Eichenwald	Fl.	44,00
ROSÉ Blanc de Noir vom Blaufränkisch N°0	1/8	6,20
Alpdrinks created bei Weingut Eichenwald	Fl.	36,50
Pannonia NOIR Premium Blaufränkisch N°0	1/8	7,80
Alpdrinks created bei Weingut Eichenwald	Fl.	44,00

Amann Kaffee- Kaffeekultur mit Tradition

Kaffee Creme	3,90
Kännchen Kaffee	7,50
Espresso Ristretto	3,90
Doppelter Espresso	6,50
Cappuccino Latte Macchiato Chociatto	4,90
Heiße Schokolade	4,90

Tee von der Firma Althaus

Grüner Tee Minze Tee Kamillen Tee Kräuter Tee	
Schwarzer Tee Früchte Tee	4,30

Preise in Euro, inklusive aller Steuern.