

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

Gebhardsberg Kulinarium

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

Liebevoll – Regional - Saisonal

Geräucherte Entenbrust

Kürbis-Terrine | mariniertes Feldsalat
ANNA Chardonnay 2025 | Austrian Boutique Wines
Alkoholfrei: Pannonia Rose | N°0 Alpdrinks

Cremesüppchen vom Kürbis

Kürbiskernöl | Croutons
SOPHIE Sauvignon Blanc 2025 | Austrian Boutique Wines
Alkoholfrei: Grüner Veltliner Premium | N°0 Alpdrinks

Spinat-Serviettenschnitten

Ratatouille | Buchenpilze | Späne vom Hochalpenkäse
Rosè Weißherbst 2025 | Aufricht Meersburg
Alkoholfrei: Grüner Veltliner Premium | N°0 Alpdrinks

Edelstück vom Hirsch

Preiselbeer-Jus | Blumenkohl mit Butterbrösel | Kartoffelgratin
LUDWIG Cuvée Reserve 2022 | Austrian Boutique Wines
Alkoholfrei: Pannonia Noir | N°0 Alpdrinks

Mousse von der Tonkabohne

Erdbeer-Cognacsauce | Haselnuss Makrone | Früchte
oder

Bregenzerwälder Käseteller

Spezialitäten aus „KäseCaspar's Schatztruhe“ | Frucht-Senfsaucen von *furore*
Beerenauslese Payer
Alkoholfrei: Alpen Secco | N°0 Alpdrinks

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

Vorspeisen & Salate

Frischkäse-Lauch Quiche

marinierter Wildkräutersalat | konfierte Kirschtomaten

16,50

Geräucherte Entenbrust

Kürbis-Terrine | marinierter Feldsalat

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

Cremesüppchen vom Kürbis

Kürbiskernöl | Croutons

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

Blaifränkisch-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

Edelstück vom Hirsch

Preiselbeer-Jus | Blumenkohl mit Butterbrösel | Kartoffelgratin

36,50

Variation von Bodenseefischen

Babykarotten | Rahmpolenta | Nussbutter

34,50

Forellenfilet vom Bodensee

Safran-Risotto | Zitronenabrieb

32,50

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

Spinat-Serviettenschnitten „vegan“

Ratatouille | Buchenpilze

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*

Mousse von der Tonkabohne

Erdbeer-Cognacsauce | Haselnuss Makrone | Früchte

12,50

Apfelküchle

Zimt-Zucker | Vanilleeis | Sahne

11,50

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 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
Alpenglühen – 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

Alkoholfreie Aperitifs

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

Alkoholfreie Getränke

Cola Zitrone Cola-Mix Orange	0,20 lt.	3,80
Cola Zitrone 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

Fruchtsäfte pur

Ländle Apfel-Birnensaft naturtrüb	0,25 lt.	4,20
Apfel Orange Mango Johannisbeer Marille	0,20 lt.	3,80
Apfel Orange Mango Johannisbeer Marille	0,50 lt.	5,40

Fruchtsäfte gespritzt

Ländle Apfel-Birnensaft naturtrüb	0,50 lt.	4,90
Apfel Orange Mango Johannisbeer Marille	0,20 lt.	3,80
Apfel Orange Mango Johannisbeer Marille	0,50 lt.	4,90
Pfänderquelle <i>mineralisiert</i> prickelnd still	1,00 lt.	5,80
Pfänderquelle <i>mineralisiert</i> Sodawasser	0,20 lt.	1,20
Pfänderquelle <i>mineralisiert</i> Sodawasser	0,50 lt.	2,50
Nagelfluh prickelnd still	0,25 lt.	3,80
Nagelfluh prickelnd still	0,75 lt.	7,30

Bier

Wälder Heller Jokl vom Fass	0,50 lt.	5,70
Wälder Heller Jokl vom Fass	0,30 lt.	4,50
Wälder Dunkls	0,33 lt.	4,50
Meckatzer Weizen hell	0,50 lt.	5,90
Franziskaner Weizen dunkel	0,50 lt.	5,90
Meckatzer Weizen alkoholfrei	0,50 lt.	5,90
Meckatzer Weißgold alkoholfrei	0,33 lt.	4,50

Qualitätsweine aus der 0,75l Flasche offen

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

Alkoholfreier Wein aus Österreich

N°0 Grüner Veltliner „Premium“ <i>Grüner Veltliner, N°0 Alpdrinks Burgenland</i>	1/8l Fl.	7,80 44,00
N°0 Pannonia Rosé <i>Blaufränkisch Rosé, N°0 Alpdrinks Burgenland</i>	1/8 Fl.	6,20 36,50
N°0 Pannonia Noir „Premium“ – 91+ <i>falstaff</i> Punkte <i>Blaufränkisch, N°0 Alpdrinks Burgenland</i>	1/8 Fl.	7,80 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.