

# 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**

### **Alpenglühén**

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.  
Regional verwurzelt, modern interpretiert.

## Trilogie vom Räucherfisch

Alpen-Sushi | Saiblingstatar-Nockerl | Räucherfisch  
Dillsenf von furore | Wildkräutersalat

\*\*\*

## Cremesüppchen vom erntefrischen Bärlauch

Croutons

\*\*\*

## Spargel-Kräuter Quiche

Kartoffel-Lauchpüree | Pak Choi | Sauce Hollandaise

\*\*\*

## Ossobuco vom Kalb

Rosmarin-Jus | cremige Polenta | tomatisiertes Gemüse

\*\*\*

## Mousse von der Heidelbeere

Haselnuss-Cake | Minzeis | Limoncello-Sauce

oder

## Bregenzerwälder Käseteller

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

## Ihre Wahl im Kulinarium:

**5 Gänge** das volle Erlebnis | **74,00**

**4 Gänge** nach Wahl | **63,00**

**3 Gänge** nach Wahl | **56,00**

## 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](http://www.greber.cc)

## Vorspeisen & Salate

### **Trilogie vom Räucherfisch**

Alpen-Sushi | Saiblingstatar-Nockerl | Räucherfisch

Dillsenf von furore | Wildkräutersalat

**18,50**

### **Girasoli Steinpilz Taschen**

Basilikum-Pesto | Pinienkerne

**16,50**

### **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**

### **Gemischte Salatvariation**

Knackige Blatt- und Gemüsesalate | French Dressing

**11,80**

## Suppen

### **Cremesüppchen vom erntefrischen Bärlauch**

Croutons

**9,50**

### **Cremige Kartoffel-Lauch Suppe**

Ingwer | Croutons

**9,50**

### **Kräftige Tafelspitzbouillon**

Wahlweise mit Kräuterflädle oder Leberspätzle

**7,90**

## Die Klassiker aus der Burgküche

---

### **Wiener Schnitzel vom Kalb** „garantiert aus Österreich“

In Butterschmalz gebraten

Petersilienkartoffeln | Apfel-Preiselbeersauce von furore

**29,90** | *Als kleinere Portion 26,90*

### **Zwiebelrostbraten vom Premium Roastbeef**

Jus | knusprige Röstzwiebeln | Speckbohnen | Bratkartoffeln

**34,50** | *Als kleinere Portion 31,50*

### **Gebhardsberg Filet-Töpfele**

Filet von Rind, Schwein und Huhn

Blaufränkisch-Jus | buntes Marktgemüse | Dinkelspätzle

**32,50** | *Als kleinere Portion 29,50*

### **Steak vom Rinderfilet**

Blaufränkisch-Jus | Kräuterbutter

Brokkoli | Pommes frites

**160g – 38,50**

**250g – 46,50**

### **Ossobuco vom Kalb**

Rosmarin-Jus | cremige Polenta | tomatisiertes Gemüse

**38,50**

### **Bodensee Fischvariation**

Bärlauch-Risotto | glacierte Cherrytomaten

**34,50**

### **Bodensee Forellenfilet**

Riesling Sauce | Salzkartoffeln | blanchierter Blattspinat

**31,50**

## Traditionelles Plattenservice ab 2 Personen

---

### **Chateaubriand (500g)**

Marktgemüse | Bratkartoffeln

Pfefferrahmsauce | Blaufränkisch-Jus | Kräuterbutter

**pro Person 46,50**

### **Der Burgherrenspieß**

400g Rinds- und Schweinefilet, **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 Käsknöpfle**

*Hergestellt aus Bio-Dinkel vom Martinshof in Buch.*

Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse | Röstzwiebeln

Apfelmus | gemischter Salat

**24,50** | *Als kleinere Portion 21,50*

### **Spargel-Kräuter Quiche**

Kartoffel-Lauchpüree | Pak Choi | Sauce Hollandaise

**26,50**

### **Bärlauch-Risotto „vegan“**

Pinienkerne | glacierte Cherrytomaten

**26,50**

## Unsere süße Küche

### **Österreichischer Kaiserschmarren**

Zwetschgenröster

**18,50** | *Als kleine Portion 12,50*

### **Mousse von der Heidelbeere**

Haselnuss-Cake | Minzeis | Limoncello-Sauce

**14,50**

### **Schoko-Brownie**

Kugel Vanilleeis | Schokosauce | Schlagahne

**12,50**

### **Apfel- oder Topfenstrudel**

**6,50**

mit Schlagahne, Vanillesauce oder einer Kugel Vanilleeis

**8,90**

## Eisspezialitäten von Dolce Vita, Hohenems

### **Heiße Liebe**

Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahnehaube

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

### **Coupe Romanoff**

Vanilleeis | marinierte Erdbeeren | Sahnehaube

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

### **Coupe Dänemark**

Vanilleeis | Schokosauce | Sahnehaube

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

### **Wiener Eiskaffee**

Gerührtes Vanilleeis | Kaffee | Sahnehaube

**9,50**

### **Affogato al caffè**

Espresso | eine Kugel Vanilleeis

**7,40**

### **Gemischtes Heumilch Eis**

Wählen Sie drei Sorten nach Herzenslust:

Schokolade | Vanille | Erdbeere | Kokos | Zitrone | Haselnuss

**8,40** | *Mit Schlagahne* **10,20**

## Käse aus dem Bregenzerwald

### **Bregenzerwälder Käseteller**

Ziegen-Weichkäse | Alpenbaron Rotkultur | Camembert

Ursalzkäse | Hanfsamenkäse | Hochalpenkäse (Sommer 2024)

Frucht-Senfsaucen von furore | Walnüsse | Butter | Brot

**6 Sorten 15,50** | **4 Sorten 13,50**

### **Die Käse-Degustation**

Hochalpenkäse 2024 | Ursalzkäse | Frucht-Senfsauce von furore | Brot | Butter

begleitend mit einem Glas Beerenauslese.

**15,50**