



HERZLICH WILLKOMMEN IM SCHLOSS WEINSTEIN

Schön, dass wir Sie heute in unserem Restaurant
Begrüssen und mit Köstlichkeiten aus Küche
und Keller verwöhnen dürfen.

Geniessen Sie diese Stunden, lassen Sie es uns wissen,
wenn wir etwas noch besser machen können und natürlich
freuen wir uns alle über ein paar liebe Worte zum Abschied.

Pascal, Nico und Christian

A WARM WELCOME TO SCHLOSS WEINSTEIN

It's nice to welcome you to our restaurant today
and treat yourself to delicacies from the kitchen and cellar.

Enjoy these hours, let us know, if we can do
something even better and of course we are all looking
forward to a few kind words as we say goodbye.

Pascal, Nico and Christian



VORSPEISEN | STARTERS

Gemischter Salat mit Kernen und Sprossen
an Dressing nach Wahl 13.00

Mixed salad with seeds and sprouts
with dressing to choice

Römer Salat
Kirschtomaten, Ackerbohnen und Spargel
Junge Kartoffeln und rote Zwiebeln 20.00

Romaine lettuce with cherry tomatoes and field beans
Asparagus, young potatoes and red onions

mit Pouletstreifen 28.00

with chicken stripes

Hausgemachtes Tatar vom Schweizer Rind
Pochiertes Ei und Brioche als Vorspeise 28.00
Holzkohle-Mayonnaise als Hauptgang 36.00

Homemade tatar of swiss beef
Poached egg and brioche as starter 28.00
Charcoal mayonnaise as main course 36.00



SUPPEN | SOUPS

Duett vom weissen Spargel
Cremesuppe und klare Suppe
mit Profiterols und Bärlauch 14.00

White asparagus duet
Cream soup and clear soup
with profiteroles and wild garlic

Klare Geflügel-Consommé
mit eigener Einlage 14.00

Clear poultry consommé

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

FLEISCH | MEAT

Schloss Weinstein Hackbraten an Bratenjus
Kartoffelstock und Gemüsebouquet 36.00

Schloss Weinstein meat loaf with gravy,
Mashed potatoes and vegetable bouquet



FLEISCH | MEAT

Wienerschnitzel vom Kalb
Junge Kartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone 49.00

Wienerschnitzel - breaded veal cutlet
Young potatoes, cranberries and lemon

Wienerschnitzel vom Kalb mit weissem Spargel
Brätler und Sauce Hollandaise 52.00

White asparagus, potatoes and sauce hollandaise

Argentinisches Angus Rind
200 g Filet 49.00
400 g Filet 72.00
400 g Entrecote 52.00

Aus folgenden Beilagen dürfen Sie wählen:
Pommes Frites, Rösti, Kartoffelstock,
Randen-Risotto, Spinat, Marktgemüse Jus, Kräuterbutter

Argentinian Angus beef
200 g fillet 49.00
400 g fillet 72.00
400 g Entrecote 52.00

Please choose from the following side dishes:
French fried potatoes, rösti, mashed potatoes,
Beetroot risotto, spinach, market vegetables, jus, herb butter



FISCH | FISH

Zanderknusperli
Brätler, Gemüsebouquet und Sauce Tatar 32.00

Pike-perch crispy
Potatoes, vegetable bouquet and sauce tatar

Fisch Tagesempfehlung – unsere
Servicemitarbeiter informieren Sie gerne. 44.00

Daily fish recommendation - our service staff
will be happy to provide you with information.

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

Randen-Risotto mit Kirschtomaten
Weisser und grüner Spargel und Wildkräuter 29.00

Beetroot risotto with cherry tomatoes
White and green asparagus and wild herbs

Käsespätzle nach Bregenzerwälder Art
Röstzwiebeln und hausgemachtes Apfelmus 29.00

Cheese spaetzle
Fried onions and homemade apple sauce



DESSERT

Klassischer Kaiserschmarrn
Preiselbeeren und Apfelmus 16.00

Sugared pancake with raisins
Cranberries and apple sauce

Caramelköpfl
Pinien-Mandel-Krokant
und schwarzem Johannisbeerglacé 12.50

Crème caramel
Pine and almond brittle and black currant ice cream

Handgerührter Eiskaffee
Amaretto-Espuma 9.80

Hand stirred iced coffee
Amaretto espuma

Hausgemachtes Glacé, pro Kugel 4.50
Schlagrahm 1.50

Homemade ice cream, per scoop 4.50
Whipped cream 1.50