

Vegetarisch & Pasta

Mediterraner Gemüsegarten/ VK Ochsenherztomate Aubergine Artischocken Zitronenthymian	42
Fagottini Ricotta Spinat Mandel Johannesbeersalbei	32
Taglerini "alla Limone" grüner Spargel Parmesan Vache Rouge Knoblauchkresse	38
Bio Ei "Oberlecher Grüne Sauce" Kartoffel Sauerahm Gartenkräuter	32
Juhu Rind "alla Bologna" Erdäpfelgnocchi Pecorino Rosmarin	38

Fisch

N25 Kaviar - Oscietra Weizen-Brioche Bio-Ei Sauerrahm Schnittlauch Petersilie	auf Anfrage
Saibling/ VK Waldpilze Kohlrabi Bergschnittlauch	48
Im Ganzen gebratene Forelle "Müllerin Art" Erdäpfel junger Spinat Mandelbutter Petersilie	48

Fleisch

Cult-Beef Burger Baconmarmelade Zwiebel Bergkäse Romanasalat Pommes	36
Wiener Schnitzel Butterschmalz Bio-Ei Weizenbrösel Petersilienkartoffel	44
Nesslers Ente/ VK Korma Austernpilze Bimi Vietnamesischer Koriander	46
XO - Rinderbacke Oliven-Kartoffelpüree grüner Spargel Kirschtomate Kerbel	44
Beuscherl vom Hansler Kalb Semmelknödel Essiggurke Kerbel	36

Gerichte für 2 Personen

Wartezeit zum Teil von **mindestens 40 min** | oder auf Vorbestellung!
Bestellungen sind bis 14:30 Uhr möglich

Seezunge Kartoffel-Nussbutterpüree karamellisierter Fenchel Kapernbutter Schnittlauch	135
Tomahawk gebackener Erdäpfel Wilder Brokkoli Bearnaise Schalottenjus	190
Kaiserschmarrn Weizenmehl Bio-Ei Zwetschenröster Apfelmus	34

Dessert

Pfirsich/ VK Topfen Mandel Zitronenverbene	21
Apfelstrudel Weizen-Strudelteig Haselnuss Vanillesauce	10
Sacher Torte Schlagsahne	10
Wechselnde Kuchen und Törtchen aus unserer Patisserie	10 15

Vorspeise

Romanasalatherz und Bregenzer Hendlbrust Parmesan Knoblauch Schnittlauch	26
Büffelmozzarella vom Büffel Bill Pfifferling Pfirsich Thai - Basilikum	24
Gebeizte Lachsforelle/ VK Erdbeere grüner Spargel Molke Kerbel	26
Rindertatar Weizentost Butter Eidotter Schnittlauch Belper Knolle Camelinaöl	38

Herzliches Grüß Gott im Burg Vital Resort

Genießen Sie bei uns ein paar unbeschwerte Stunden begleitet von ausgezeichneter
Kochkunst und hervorragenden Weinen. Mit den beiden Kulinariklinien
„vitalKOCHEN“ und „Einfach genießen“ interpretiert unser Küchenteam
Heimisches und Internationales neu.

Wir servieren Ihnen die Gerichte dieser Karte von **12.00 bis 15.00 Uhr**

Als Mitglied des 1. Club de la Sommellerie sind wir besonders um die
Weinpflge bemüht. Wir beraten Sie gerne über korrespondierende
Weine aus der Weinkarte sowie des prämierten und
bestens sortierten Weinkellers.



Suppe

Wiesenkräuterschaumsuppe/ VK Buchweizen Pinienkerne Felsina Olivenöl	19
Tomatenessenz Mandelfeta schwarze Olive Basilikum	28
Rinderconsommé Einlage nach Tagesangebot	18

