

# Das Glashausteam empfiehlt

Dienstag bis Sonntag  
ab 11<sup>30</sup> Uhr

Genießen Sie die unvergleichliche  
Atmosphäre im Glashaus  
mit Blick auf den Bodensee



## Geschmorte Gänsekeule

an Rotweinsauce und dazu Maronispätzle (ACEGLO)

€ 22.<sup>70</sup>

## Barbarie-Entenbrust

auf Pflaume - Portwein, mit Birnenrisotto (AGLO)

€ 20.<sup>70</sup>

## Bauernente Brust und Keule

auf Entenjus, mit Semmelknödel (AGLO)

€ 23.<sup>70</sup>

## Hirschsteak

vom heimischen Hirsch, mit Trauben , Nusspüree und geröstetem Karfiol (ACGHLO)

€ 29.<sup>80</sup>

## Wildragout

vom heimischen Hirsch, mit Birnen-Rotkraut und Semmelknödel (ACGLO)

€ 19.<sup>70</sup>

## Nachspeise

### Schokokuchen mit flüssigem Kern

garniert mit Vanilleeis und Sahne ACEFGH

€ 8.<sup>90</sup>

### Dessert „Zwetschke“

Zwetschkenstrudel mit  
Eis von der Tonkabohne

€ 6.<sup>90</sup>

### Dessert „Herbst“

Kürbiskuchen  
Kastanienpüree  
Crema Catalana

€ 7.<sup>70</sup>

### Tiramisu

€ 5.<sup>20</sup>

### Vanillekipferlparfait

€ 6.<sup>90</sup>

Edles aus eigenem  
Anbau  
Birnen Cuvée

mit unserem  
Birnen Cuvée konnten wir  
die Auszeichnung  
„Bester Birnenbrand  
des Jahres 2018  
in Vorarlberg erreichen

