



FALSTAFF

Restaurant im Casino Bregenz

Vorspeisen

Klassisches Tatar vom Weiderind

mit Pommery-Senf, Kohlrabi
und Bergkäse Baguette

€ 23,00



Gratinierte Sesam Aubergine

mit Hummus, Tahini
und Lavasch

€ 18,00



Marinierter schottischer Lachs

mit Escabeche-Gemüse, Limetten-Creme
und Buttermilch-Dill-Sud

€ 19,00



Marktfrischer Salat

gemischt oder Blattsalat

französisch oder italienisch mariniert

€ 8,50

Suppen

Safran-Fenchelsuppe

mit gebackener Garnele und Basilikum

€ 9,50



Consommé vom Huhn

mit Brot-Kräuter-Pofesen und Wurzelgemüse

€ 7,50

Gedeck € 3,90

Brot | Butter | Aufstrich



FALSTAFF

Restaurant im Casino Bregenz

Hauptspeisen

In Portwein geschmorte Rinderbacke
mit Kräuterseitlingen, gebranntem Lauch
und Nusspüree

€ 32,00



Filet vom Steinbutt
mit ausgelöstem Hummerfleisch,
Sellerie-Taschen und Vanille-Gewürzjus

€ 45,00



Tortellini von Ricotta & Pecorino
mit geröstetem Blumenkohl,
Walnuss und Zitrone

€ 26,00

FALSTAFF Klassiker

Wiener Schnitzel vom Milchkalb
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

€ 34,00



Rinderfilet
mit Sauce Béarnaise, Grillgemüse
und Wedges

180g € 39,00

250g € 47,00



Surf & Turf
mit Sauce Béarnaise, Grillgemüse
und Wedges

180g € 43,00

250g € 50,00

Pre Dessert zum Verkosten

„Granny Smith“ Apfel-Crumble
mit geeistem Butterkeks

€ 6,50

Dessert

**Dessert von der karamellisierten
weißen Schokolade**
mit Blutorange und Macadamia Nuss

€ 12,50



Sorbet Variation
mit Südfrüchten und Granola

€ 14,00

FALSTAFF MENÜ

Vorspeise

Sashimi vom Thunfisch mit Soja-Sesam-Sud,
Seiden Tofu, Gurke und Shiitake Pilzen
€ 24,00



Suppe

Essenz vom Muskat Kürbis
mit Ravioli von der getrockneten Tomate
und Basilikum
€ 8,50



Zwischengang

Garnele und Alpschwein
mit Teriyaki, Pak Choi und Wildreis
€ 24,00



Hauptgang

Gebratenes Kalbsfilet
mit Haselnusskruste, Morchel Sauce
und Kräuter-Teigtasche
€ 42,00



Dessert

Dessert von Joghurt und Kaffir-Limette
mit Mango und Cashewnüssen
€ 14,00

4-gängiges Menü für € 85,00
5-gängiges Menü für € 92,00

„Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Speisen.“