

VORSPEISEN / STARTERS

Ländle Kürbis, Kokosmilch, Madras Curry	10€
Regional pumpkin, coconut milk, madras curry	
Pilzbrühe, Milchschaum, Filo	12€
Mushroom broth, milk foam, filo pastry	

SALATE / SALADS

Blattsalat, rohes Gemüse, Zwetschke	10€
Leaf salad, raw vegetables, plum	
Bunte Beete, Wälder Ziegenkäse, Nusskrokant	12€
Colorful beets, Wälder goat cheese, nut brittle	
Romanasalat, Caesardressing, Parmesan, Croutons	16€
Romaine lettuce, caesardressing, parmesan, croutons	
EXTRA: ■ Hühnerbrust / chicken breast	+6€

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Vorarlberger Riebel, Kürbis, Pilze, Kräuter	20€
Vorarlberg-style cornmeal porridge, pumpkin, mushrooms, herbs	
Gratiniertes Kapseehechtfilet, beurre blanc, Kräuter	25€
Gratinéed cape hake filet, beurre blanc, herbs	
Gegrilltes Rinderrückensteak, Béarnaise, glasiertes Gemüse	32€
Grilled beef steak, bearnaise, glazed vegetables	
Gebratene Hühnerbrust, Vorarlberger Riebel, glasiertes Gemüse	24€
Pan-fried chicken breast, riebel, glazed vegetables	
Wiener Schnitzel, Kartoffel-Gurkensalat	32€
Wiener schnitzel with potato-cucumber salad	
Cordon Bleu, Arlberger Käse, Pommes	23€
Pork Cordon bleu, Arlberg region cheese, french fries	
Salon Beef Burger, gegrillter Raclette, Rotkraut, Birne	23€
Salon Beef burger, grilled raclette cheese, red cabbage, pear	
EXTRA Pommes frites / French fries	+5€
EXTRA Spezial Pommes frites, Chili Cheese, Pico di Gallo / French fries, chili cheese, pico di gallo	+8€

DIVVY

NACHSPEISEN / DESSERTS

Tiramisu	10€
Tiramisu	
Weisses Semifreddo, Sauerkirsche	10€
White semifreddo, sour cherries	
Vanilleeis, Kürbiskernkrokant, Salz & Öl	6€
Vanilla ice cream, crunchy pumpkinseeds, salt flakes & oil	
Eis- und Sorbetauswahl (pro Kugel)	5€

WEINE / WINES

		0,125l	0,75l
NM	Gustave Lorentz Crémant d´Alsace (FR)	11€	62€
NM	Crémant Parrigot de Bourgogne Rosé (FR)	12€	68€
2022	Bregenzer Spätburgunder Rosé Hornstein (DE)	8€	42€
2023	Wachau Kalmuck Gritsch Mauritiushof (AT)	8€	42€
2023	Sauvignon Blanc Hornstein (DE)	9€	52€
2021	Gewürztraminer Gustave Lorentz (FR)	9€	52€
2024	Grüner Veltliner Wildwux Geyerhof (AT)	10€	59€
2023	Côtes du Rhone Famille Perrin Organic (FR)	8€	46€
2017	Bourgogne Saint-Romain Deveney Mars (FR)	10€	59€
2016	Bourgogne Ladoix 1er Cru Capitain Gagnerot (FR)	11€	65€
2020	Blauer Spätburgunder Hornstein (DE)	10€	58€
2023	Ferraton Village Plan de Dieu (FR)	10€	58€
2023	Zweigelt Nepomukhof Rubin Caruntum (AT)	9€	52€
2023	Burgenland Altenburger Blaufränkisch (AT)	9€	52€
2017	Bourgogne Côte de Nuits René Bouvier	10€	59€
2012	Bourgogne Sérafin Père et Fils	12€	69€



GRAND HOTEL
MGALLERY BREGENZ

D I V V Y

R E S T A U R A N T . B A R



Wenn Sie Fragen bezüglich Allergene haben, sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an. Alle Preise sind inklusive MwSt.
The list of allergens will be provided upon request. All prices include VAT.