

VEGI/VEGAN CORNER*

Spargelcremesuppe 10,40
Kräuterseitling | Kerbel

Bunter Blattsalat mit violetter Süßkartoffel 17,80
Radieschen | Sonnenblumenkerne | Erdbeer-Vinaigrette

Falafel mit geröstetem Romanasalat 24,80
Kokos-Tahini | Kirschtomaten | Mojo

Spargelrisotto mit Pak Choi 25,80
Rhabarber | Cashew | Bergpfeffer



ABENDKARTE

DESSERT & KÄSE*

Mille-Feuille von der Banane 13,40
Kokos-Curry-Eis

Süße Riebelschnitte & Sauerrahmeis mit Sauerklee 13,90
Erdbeer | Rhabarber

Variation an Käsesorten aus dem Bregenzerwald 18,90
Bergkäse 12M. | Hanfsamen | Ursalz | Alpenbaron | Edelziege

Sorbets & Eis
pro Kugel 3,20 | mit Mamont Vodka 5,80

Orange Chocolate Martini 11,90
Stoli Espressolikör | Cointreau | Espresso | Schokoladeneis

Affogato 5,90
Espresso | Vanilleeis



Lu.St.Hospitality GmbH
www.pier69.at

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
*unsere Produkte enthalten Allergene, bitte bestellen Sie unsere Allergenekarte

— MANFRED HINRICH
WIE FREUT SICH DAS WASSER,
WENN ES IM GEDICHT
DEN BERG HOCHFLEISSEN DARF!

STEAK CORNER*

inkl. Chimichurri | Café de Paris | Jus

(alles über 400G bis zu 1 Stunde Zubereitungszeit)

Rindsfilet

Lady's (180G) 35,80

Regular (250G) 44,50

Chateaubriand (450G) 72,00

DRY AGED Tomahawk (ca. 1000G) 98,00

Surf it up!

1 Stk. Garnele 3,90 | 3 Stk. Garnelen 10,90
gebratener Oktopus 9,80

Beilagen zur Wahl:

Trüffelpommes 6,40 | Steakpommes 5,80

Süßkartoffelgratin 5,80 | Sauce Bernaise 3,00

Grillgemüse 5,50 | Speckbohnen 5,50 | kleiner Caesar-Salat 8,80

FISCH IM GANZEN*

Solange der Vorrat reicht.

Da wir sehr großen Wert auf die Frische unserer verwendeten Produkte legen haben wir nur eine begrenzte Anzahl dieser ausgewählten Spezialitäten im Haus.

FÜR 1 PERSON

nach Tagesangebot

inkl. Nussbutter

39,00 - 45,00

FÜR 2 PERSONEN ca. 1kg

Vorarlberger Lachsforelle oder Saibling

inkl. Nussbutter

69,00 - 78,00

Beilagen zur Wahl:

Petersilienkartoffeln 5,50 | Grillgemüse 5,50

Beilagensalat 6,80 | Brokkoli 5,80 | Sauce Bernaise 3,00

SUPPEN*

Bouillon vom Rind 8,40

Grießnockerl oder Kaspressknödel

Spargelcremesuppe 11,40

Flusskrebse | Kerbel

Tomatenconsommé 10,40

Bärlauch-Flädle | Kalamata Oliven

VORSPEISEN*

Frühlingsalat mit violetter Süßkartoffel 17,80

Radieschen | Sonnenblumenkerne | Erdbeer-Vinaigrette

Beef Tatar 29,80

Schmorzwiebelcreme | Frühlauch | Dijon-Senfbutte

Seesaibling süß-sauer an geräuchertem Spargel 22,80

Sauerrampfer | Kimizu | Kornblume

Büffel-Burrata mit Peperonata 18,80

Cashew | Rucola | Balsamico

Gebratener Oktopus mit geröstetem Romanasalat 25,80

Kokos-Tahini | Kirschtomaten | Mojo

HAUPTGÄNGE*

Pappardelle mit Bärlauchpesto und Rinderfiletstreifen 34,80

Getrocknete Tomaten | Egerlinge | Parmesan

Confiertes Forellenfilet aus Reichenau mit Kaviar 33,80

Spargelrisotto | Pak Choi | Kapern

Tafelspitz vom Ländle Rind 48h gegart an Sauerkraut Beurre Blanc 31,40

Urkartoffel | Wurzelgemüse | Kräuterseitling

Rosa gebratener Rücken vom Lamm mit Sauce Bernaise 35,80

Grüner Spargel | Rhabarber | Polenta

Wiener Schnitzel vom Kalb 32,40

Petersilienkartoffeln | eingemachte Preiselbeeren