

## Vorspeisen

Hausgebeizter Rote Beete Lachs mit Kartoffelkürbis Rösti und Oberskren <i>D-M-O-H-L</i>	große Portion	€ 12,50	€ 18,50
Gebratener Bregenzerwälder Camembert im Schinkenspeckmantel mit eingelegten Gewürzapfelspalten und Salat <i>G-M-O-L</i>		€ 10,80	

## Salatvariationen

Kleiner Beilagensalat mit Kernen und Croutons dazu Hausdressing <i>A-L-M</i>		€ 3,90	
Großer gemischter Salat der Saison mit Kernen und Croutons dazu Hausdressing <i>A-L-M</i>		€ 7,80	
Großer Salat der Saison mit gebratenen Hühnerbruststreifen <i>A-L-M</i>		€ 10,50	
Steirischer Backhendlsalat im Kürbiskernmantel mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen <i>A-C-H-M-L</i>		€ 10,80	
Bunter Blattsalat der Saison „Indische Art“ Kokosmilchsauce, junge Tomaten, Lauch und Kichererbsen und gebackene hausgemachte Falafel <i>A-C-H-M-L-N</i>		€ 12,50	
Bunt gemischter Salat mit eingelegten Portweinbirnen, Walnüssen und cremigem Wälder Ziegenfrischkäse <i>A-G-L-H-M-O</i>		€ 9,90	

## Suppen

Hausgemachte Rindssuppe mit Leberspätzle oder Tiroler Knödel <i>A-C-L-M-O</i>		€ 3,90	
Zitronengras-Ingwersuppe mit Kokosmilch und gerösteten Kokosflocken <i>B-E-F-G-L-N-O</i>		€ 5,20	
Pastinaken-Birnen-Suppe mit Sauerrahm und Räucherlachsstreifen <i>D-G-H-L-O</i>		€ 4,90	

## **Klassische Gerichte**

Geschmortes Schulterscherzel vom Simmentaler Rind mit Kartoffel-Selleriepüree und Buttergemüse <i>G-H-L-M-O</i>	€	16,90
Gebratenes Zanderfilet auf rahmigem Kohlrabigemüse und hausgemachten Kartoffel-Thymianbällchen <i>C-D-G-H-L-O</i>	€	18,80
Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Pommes frites oder einem gemischtem Salat <i>A-C-G-H</i>	€	19,80
	kleine Portion €	13,50

## **Burger und Toast**

Pulled Pork Burger 12 Stunden gegarter Schweinenacken, im hausgemachten Burger-Brötchen BBQ Soße und Krautsalat, dazu dicke Fritten <i>A-C-G-H-L-M-O</i>	€	14,90
Vegetarischer Burger mit Kidneybohnen Patty, im hausgemachtem Burger-Brötchen, Salat, pikanter Soße, Tomaten und dicken Fritten <i>A-C-G-H-L-M-O</i>	€	12,90
WOW Toast großer Toast vom Grill, mit gegrillter Hühnerbrust, Schinken, Tomate und pikanter Soße dazu Salatgarnitur <i>A-C-G-H-L-M-O</i>	€	9,90
Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur <i>A-C-G-H-L-M-O</i>	€	5,50
Thunfisch Toast mit Mayonnaise-Crème und Salatgarnitur <i>A-C-G-H-L-M-O</i>	€	5,90
Extra Portion Fritten	€	3,10

## **Work-Life-Balance**

### **Vegane und glutenfreie Gerichte**

Tomatensuppe mit nativem Olivenöl und gepufftem Amarant <i>H-L-O (vegan)</i>	€	4,20
Hausgemachte Kartoffel-Topfen Laibchen mit saisonalem Blattsalat bunter Vollkornmischung und Apfel-Balsamico Dressing <i>C-H-L-M-O (glutenfrei)</i>	€	9,50
Walnuss-Bratkartoffeln mit einem gebratenem Ländle Spiegelei, Schafskäse und frischen Kräutern <i>C-G-H (glutenfrei)</i>	€	9,80
„Punjabi Curry“ leicht pikantes Indisches Curry mit Kokosmilch, Kichererbsen und Spinat dazu Basmatireis, gebackene Pampadam und Auberginen-Relish <i>H-N-O-E (vegan)</i>	€	13,70
Gebratene Garnelenspieße mit Black Pepper Butter an bunt gemischtem Salat und Tomaten-Pesto <i>B-H-O (glutenfrei)</i>	€	15,20

### **Vegetarische Gerichte**

Hausgemachte „Gnocchi di Ricotta“ auf Tomatensugo, Parmesan, Pinienkernen und Rucola-Pesto <i>A-C-G-H-L-O</i>	€	9,90
Handgemachte Steinpilz-Agnolotti mit brauner Butter und Parmesan <i>A-C-G-H-L-O</i>	€	13,80

Sehr geehrte Gäste

Bei der Zubereitung der Speisen kann es zu einer Kreuzkontamination kommen.  
Die kennzeichnungspflichtigen Allergene sind im Restaurant ausgehängt.

Bei allzu großen Umbestellungen behält sich das WoW-Restaurant vor € 1,50 auf den regulären Preis aufzuschlagen.

Unser Fachpersonal informiert Sie gerne.

## Desserts

Hausgemachter Kaiserschmarren mit hausgemachtem Zwetschgenröster € 7,80  
(15 Minuten Wartezeit)  
*A-C-G-H-O*

Zitronengras Crème Brûlée mit Gewürzanasanas € 5,70  
*C-G-O*

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel € 4,50  
nach Wiener „Original Rezept“ mit Vanillesauce oder Vanilleeis  
*A-C-G-H-O*

Eisauswahl und Kuchenspezialitäten – saisonal wechselnd  
Bei der Auswahl berät Sie unser Servicepersonal gerne!

## Kaffee- und Teespezialitäten

Caffè Crema € 2,90  
Espresso € 2,10  
Caffè Doppio € 3,20  
Latte Macchiato € 3,40  
Cappuccino € 3,10

Teesorten versch. Sorten € 2,90  
Grüner Tee, Pfefferminz, Kamille, 12Früchte, Darjeeling,  
Ceylon Assam, Kräuter, Rooibos

Heiße Schokolade € 2,90  
Heiße WoW-Schokolade mit Sahne und Schokoraspeln € 3,60

Heiße Orange mit Zimtschaum € 3,20

## Digestif

Bodensee Obstler 2 cl € 3,10  
Mirabellenbrand  
Himbeergeist  
Aus Streu- und Hochstammobst der Region

Limoncello 2 cl € 3,70  
Baileys auf Eis 4 cl € 4,50

Otard 4 cl € 8,20  
Courvoisier 4 cl € 9,80