

Herzlich Willkommen im Restaurant „Hotel ULLI“


Frische, einheimische Produkte sind die Basis für die Zubereitung der „Wohlfühl-Küche“ im Skihotel Ulli – leichte mediterrane Speisen, vegetarische und österreichische Traditionsgerichte werden hier serviert.



Mittagskarte

Salate und Vorspeisen

Caesar Salat (A, C, G, M)

Romanasalat, Cherrytomaten, Speckchip, Parmesan, Croutons
mit gegrillten Hühnerstreifen
mit Grillkäse 

16,90€

15,90€

Kaisertomate (A, C, G)  


mit Burrata, bunten Tomaten, Basilikum, Pumpernickel

12,90€

Vorarlberger Brettl Jause (A, G, L, O)

mit Bergkäse, Speck, Kren, eingemachtem Gemüse und
Bauernbrot

13,90€

Kleiner gemischter Salat mit Vinaigrette (L, M, O)  

8,50€

Suppen

Große Rindsbouillon (A, C, G, L, O)

mit Wurzelwerk, wahlweise mit Kräuterfrittaten, Grießnockerl
oder Kaspressknödel

9,50€

Ulli's Suppentopf (A, C, L)

mit Würstl, Wurzelwerk und Fadennudeln

10,90€

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Gebäck (A, G, L, M, O)

10,90€



Ulli's Klassiker

Ulli's Burger (A, G, M, O)

mit Vorarlberger Rindfleisch (180g), Speck, Bergkäse, Tomaten, Rucola, Röstzwiebel, Wedges mit zweierlei Dip 26,90€

Wiener Schnitzel (A, C, G)


vom Schwein, mit Pommes und Wildpreiselbeeren 25,90€

Auf der Haut gebratene Lachsforelle (D, G, L, M, O)

mit Risotto, Cherrytomaten und Kräuterbutter 28,50€

Burrito (A, C, G, H, O)

mit Hühnerstreifen, schwarzen Bohnen, Tomaten, Käse, Salat, Guacamole & Salsa 25,50€

mit Linsen, schwarzen Bohnen, Tomaten, Käse, Salat, Guacamole & Salsa  23,50€

Hausgemachte Pasta

mit Trüffelrahmsauce & Garnelen (A, B, C, G) 25,90€




mit Linsenbolognese (A, C, H, L)  19,90€

Ofen-Süßkartoffel (H, L, N)




mit Kichererbsen, Pink Hummus, Frühlingszwiebeln und Granatapfel 18,50€



...und zum Abschluss

Kaiserschmarrn in der Pfanne serviert (A, C, G) 	mit hausgemachtem Apfelmus und Zwetschgenröster	20,90€
Germknödel mit Mohn (A, C, G, H) 	mit Vanillesauce oder brauner Butter	14,90€
Hausgemachter Topfen- oder Apfelstrudel (A, C, G, O) 	mit Vanillesauce	9,50€

Allergenkennzeichnung Übersicht

A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier und Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse	M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	O Schwefeldioxid und Sulfite
F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse	R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Thunfisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
 Vegetarisch	 Vegan
 Glutenfrei	

