



Wo alpine Gemütlichkeit auf kulinarischen Genuss trifft

Where alpine coziness meets culinary delight

WINTER 24/25

Bibers

RESTAURANT & BAR

Bibers

RESTAURANT & BAR

Starters

◆



BUFFALO BURRATA

Aceto Balsamico I.G.P. | smoked olive oil
semi-dried cherry tomatoes | ciabatta crisps

(A, G, L, M)

€ 19.00

MIXED LEAF SALAD

Sliced vegetables | cucumber | colorful tomatoes

(G, L, M)

€ 9.00



Vorspeisen

BÜFFEL BURRATA

Aceto Balsamico I.G.P. | geräuchertes Olivenöl
halbgetrocknete Kirschtomaten | Ciabattachips

(A, G, L, M)

€ 19.00



GEMISCHTER BLATTSALAT

Gemüsehobel | Gurke | Bunte Tomaten

(G, L, M)

€ 9.00



Bibers

RESTAURANT & BAR

Soups & Intermediate Courses

BEEF BROTH

Herb frittatas | vegetable brunnoise | chives

(A, C, G, L, M)

€ 9.50

SOUP OF THE DAY

as recommended by the chef

€ 9.50



MEZZELUNE

Baby spinach | curd cheese
cherry tomatoes | brown butter

(A, C, G, L)

€ 22.00



Bibers

RESTAURANT & BAR

Suppen & Zwischengänge

RINDERKRAFTBRÜHE

Kräuter Frittaten | Gemüsebrunnoise | Schnittlauch

(A, C, G, L, M)

€ 9.50

TAGES SUPPE

Nach Empfehlung der Küche

€ 9.50

SCHLUTZKRAPFEN

Baby Spinat | Topfen
Kirschtomaten | braune Butter

(A, C, G, L)

€ 22.00



Meat

ONION ROAST BEEF

bacon beans | roasted potatoes | onion sauce
pickle | fried onions

(A, C, G, L, M, O)

€ 32.00



BIBERS vorarlBURGER

180 g Vorarlberg beef patty | Gorgonzola Cremosa DOP
onion confit | cranberries | baby leaf
homestyle bun | potato crispers

(A, G, L, M, O)

€ 33.00

WIENER SCHNITZEL FROM VEAL

with a choice of parsley potatoes or French fries
cranberries | lemon

(A, C, G, L)

€ 33.50



Fleisch

ZWIEBELROSTBRATEN

Speckbohnen | Braterdäpfel | Zwiebelsauce

Essiggurke | Röstzwiebeln

(A, C, G, L, M, O)

€ 32.00

BIBERS vorarlBURGER

180 g Vorarlberger Beef | Gorgonzola Cremosa DOP
Zwiebelconfit | Preiselbeeren | Baby Leaf | Homestyle Bun

Kartoffelcrispers

(A, G, L, M, O)

€ 33.00



WIENER SCHNITZEL VOM KALB

wahlweise mit

Petersilien Erdäpfeln oder Pommes Frites

Preiselbeeren | Zitrone

(A, C, G, L)

€ 33.50



Bibers

RESTAURANT & BAR

Fish & Veggie



BLACK TIGER PRAWNS

Tomato ragout | tagliatelle | arugula
Aceto Balsamico I.G.P. | olive oil | Grana Padano
(A, B, G, L, M, O)

€ 35.00

TRUFFLE TAGLIOLINI

Burgundy truffle | confited Lobello cherry tomatoes
affilla cress | parmesan
(A, C, G, L)

€ 32.00



CHEESE SPAETZLE

roasted onions | chives
(A, C, G, L, M)

€ 22.00



CAULIFLOWER STEAK

harissa | chickpea | tahini
soy yoghurt | lemon | cress
(E, F, L, M, N, O)

€ 29.00



Fisch & Veggie

BLACK TIGER GARNELEN

Tomatenragout | Tagliatelle | Rucola
Aceto Balsamico I.G.P. | Olivenöl | Grana Padano
(A, B, G, L, M, O)
€ 35.00



TRÜFFEL TAGLIOLINI

Burgunder Trüffel | confierte Lobello Cherry Tomaten
Affilla Kresse | Parmesan
(A, C, G, L)
€ 32.00

VORARLBERGER KÄSESPÄTZLE

Röstzwiebeln | Schnittlauch
(A, C, G, L, M)
€ 22.00



KARFIOL STEAK

Harissa | Kichererbsen
Tahini | Soyajoghurt | Zitrone | Kresse
(E, F, L, M, N, O)
€ 29.00



Bibers

RESTAURANT & BAR

Dessert

HOMEMADE APPLESTRUDEL

vanilla sauce | ice cream

(A, C, G, H, O)

€ 15.00

AUSTRIAN PANCAKE

Vanilla ice cream | whipped cream | wild berries

(A, C, G)

€ 11.00

CHEESE PLATTER

Fruit chutney | mustard | mixed nuts | grapes

(G, H, M)

€ 19.00

ICE CREAM VARIATION OF THE DAY

€ 6.00



Dessert

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

Vanillesauce | Eis

(A, C, G, H, O)

€ 15.00

PALATSCHINKEN

Vanilleeis | Schlagsahne | Waldbeeren

(A, C, G)

€ 11.00

KÄSETELLER

Fruchtchutney | Senf | Nussmix | Trauben

(G, H, M)

€ 19.00

EISVARIATION DES TAGES

€ 6.00



Allergene

Allergens

A

Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
Cereals containing gluten and products thereof

B

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Crustaceans and products thereof

C

Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Poultry eggs and products thereof

D

Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (ausser Fischgelatine)
Fish and products thereof (except fish gelatine)

E

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Peanuts and products thereof

F

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soybeans and products thereof

G

Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
Mammalian milk and milk products (including lactose)

H

Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
Nuts and products thereof

L

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Celery and products thereof

M

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Mustard and products thereof

N

Sesamsamen und daraus gewonnen Erzeugnisse
Sesame seeds and products thereof

O

Schwefeldioxid und Sulfite
Sulfur dioxide and sulfites

P

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Lupins and products thereof

R

Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Molluscs such as snails, mussels, squid and products thereof

