



## Typisch regional

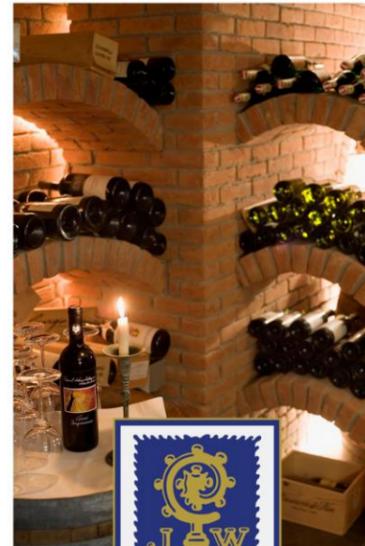
Michael Salzgeber serviert seinen Gästen im KORNMESSER Authentizität - auf dem Teller und im besonderen Ambiente lang vergangener Zeiten. Ein Besuch in Bregenz' gemütlichstem Gasthaus.



**Konzentration auf die alten Werte.** Das ist das Erfolgsrezept des Gastronomen, der auf 20 kulinarische Jahre in Bregenz zurückblicken kann. „Ich bin stolz darauf, dass meine Mitarbeiter noch heute bei mir sind“. Er lacht. Schließlich zieht es auch viele Gäste seit Jahren immer öfter ins KORNMESSER. Die Biergartengäste zum Frühschoppen, die Genießer zum Mittagstisch, die Gourmets zum Dinner. Serviert wird zur herzlichen Gastlichkeit und der sanften Brise vom Bodensee die authentische Wirtshausküche mit leicht mediterranen Einschlägen.

**Feiern und Genießen.** In den Originalplänen von Baumeister Franz Anton Beer (1688 – 1749) gehört zum Gasthaus mit seinem Hauptgasträum auch ein romantischer Weinkeller, die optimale Umrahmung für Candle Light Dinners. Gesellschaften bis zu 60 Personen finden im Obergeschoss ein edles Ambiente für Ihre Feierlichkeiten. Das Kornmesser ist stolz auf den letzten typischen Biergarten in der Stadt, ein herrlicher Gastgarten mit alten Kastanienbäumen. Ein Grund mehr zu Verweilen und den Blick durch die Kastanienblätter auf den Bodensee und den Bregenzer Hafen zu genießen.

Gelebte Gastlichkeit mit authentischem Angebot lädt im KORNMESSER zum Genießen ein - das Team rund um Michael Salzgeber freut sich auf Ihren Besuch!



Salzgeber Gastronomiebetriebs GmbH  
Michael Salzgeber  
Kornmarktstraße 5, A - 6900 Bregenz  
Tel.: +43 5574 / 54854  
[www.kornmesser.at](http://www.kornmesser.at)

Augustiner-Bräu Wagner KG und Kornmesser  
Die ideale Verbindung von Qualität, Genuss und Tradition



### Herbst im Kornmesser

*Sehr viele Festspielgäste besuchten uns in diesem Sommer im Kornmesser. An dieser Stelle möchten wir uns jedoch herzlich bei den vielen Bregenzern und Stammgästen aus der Umgebung bedanken, welche uns das ganze Jahr über die Treue halten und auch Geduld beweisen, wenn in der Festspielzeit manchmal zu viele Gäste auf einmal bewirtet werden möchten.*

*Nach einem guten Sommer freuen wir uns auf einen ruhigen und sonnigen Herbst und bieten einige schöne herbstliche Gerichte für Sie an.*

*Wir halten uns an unsere Traditionen und machen das Jahr für uns und unsere Gäste kurzweilig mit einigen schönen Festen im Kornmesser und auf der Kornmarktstraße.*

*Wichtig sind uns die Zufriedenheit der Gäste, die Freude an der täglichen Arbeit und die Möglichkeit, uns nicht allen Veränderungen anpassen zu müssen. Verantwortung für Mitarbeiter, Allgemeinheit und die Umwelt stehen bei uns im Vordergrund.*

*Gerne nehmen wir uns Zeit für Sie, um Ihnen den Aufenthalt in Bregenz zu verschönern. Ich wünsche Ihnen einige schöne Stunden bei uns,*

*Ihr Kornmesser-Wirt*

*Michl Salzgeber*

*Wir sind für Sie da, von Dienstag bis Sonntag von 09:00 Uhr bis 24:00 Uhr.*

## Vorspeisen

*Geräuchertes Forellenfilet mit bunten Blattsalaten,  
Sahnekren, Gebäck und Butter*

€ 11,20 (kleine Portion € 9,20)

*Blattsalat mit Steinpilzen und sautierten Rinderfiletscheiben,  
mariniert mit steirischem Kernöl*

€ 13,10 (kleine Portion € 11,10)

*Salat „Waldorf“  
mit rosa gebratenem Hirschrack*

€ 14,90 (kleine Portion € 12,90)

*Variation von Parmaschinken und Parmesan  
mit eingelegtem Gemüse und mariniertem Rucola*

€ 12,80 (kleine Portion € 9,80)

*Goaßkäsle (Ziegenkäse)  
eingelegt und vollendet mit Oliven, Zwiebelringen,  
Gurken und Tomaten auf knackigem Rucola Salat*

€ 11,90 (kleine Portion € 9,30)

Bitte verlangen Sie eine maschinelle Gesamt-Tischrechnung.  
Einzelbelege können im Nachhinein nicht erstellt werden.  
Kreditkarten akzeptieren wir gerne ab € 30,- Gesamtbetrag.

### Allergeninformation:

Manche Speisen enthalten einige der 14 Hauptallergene: A Gluten haltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Schwefeldioxid und Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere und die daraus gewonnenen Erzeugnisse. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können Spuren anderer Stoffe enthalten sein, welche im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Bitte informieren Sie sich vor dem Bestellen. Fragen Sie nach unserer „Allergenkarte“

### Die Geschichte des „Kornmesser“

*Barockbaumeister Franz Anton Beer (1688 bis 1749)*

*1720 kaufte der Bregenzer Baumeister Franz Anton Beer von der Stadt Bregenz einen Bauplatz an der Landstrasse (Kornmarktstraße), auf dem früher der städtische Kalkofen stand. Beer baute sich ein Haus „ohne Heulege“ – das hatte sich der Stadtrat ausbedungen – ein richtiges Stadthaus, das heutige Kornmesser.*

*Dasselbe Haus baute Beer nochmals in Bregenz 1728, das Gast-Hof- und Ökonomie-Gebäude der Benediktinerabtei Mehrerau, welches jetzt das Gasthaus Lamm ist.*

*Das heutige Kornmesser fungiert für kurze Zeit auch als Pfarrhaus für die Nepomukkapelle.*

*Ende 19. Jh. „Kalte Herberge“, Josef Gemeinder*

*1900 „Hasler“ oder „Haslers Weinstube“, Franz Hasler*

*1920 Amalie Fessler*

*1950 Karl Bregenzer*

*1952/1953 Verkauf an KR Anton Drexel*

*1953 bis 1986/1987 im Eigentum der Familie Drexel*

*1986/1987 Verkauf an Franz Josef Vallazza, Schwiegersohn des Karl Bregenzer,*

*in dieser Zeit war das Kornmesser auch als „Hexe“ berüchtigt (Joe Pircher)*

*2001 Verkauf durch Vallazza an KR Walter Klaus*

*2003 Umbau durch Walter Klaus und Michael Salzgeber*

*2004 Eröffnung durch Michael Salzgeber als Pächter des Kornmesser*

*2009 Verkauf durch Walter Klaus an Augustiner Bräu München*

*2009 10. Februar, Anstich des ersten Augustiner Bieres durch Michael Salzgeber*

*2010 Sieger als traditionelles Wirtshaus bei „Vorarlberg isst...“*

*2011 Ein erfolgreiches Jahr durch eine konstante Auslastung auch in der „Nebensaison“*

*2012/2013 Kulturmeile, Bau und Eröffnung der Fußgängerzone*

*2014 Hauseigner und Freund, Jannik Inselkammer Chef der Augustiner Bräu, verstirbt bei einem tragischen Skiunfall*

*2016 Das beste Jahr seit der Eröffnung 2004*

*2017 Kellerumbau mit barrierefreiem Zugang*

### Meinung

#### **Gastronomie und die Freizeitgesellschaft:**

*Jeder hat gerne seine Freizeit und am Wochenende ist es für viele Mitbürger und Kollegen selbstverständlich, dass man „frei“ hat. Nicht so in der Gastronomie. In dieser Branche ist es völlig normal und selbstverständlich, wenn man am Wochenende arbeitet.*

*Für diese Wochenendarbeit kassiert der Staat ganz schön mit. Höhere Sonn- und Feiertagszuschläge sind da zu bezahlen. Und das dafür, dass jemand dazu bereit ist, am Wochenende zu arbeiten. Es soll dies kein Jammern sein, denn da würden diese kurzen Zeilen nicht ausreichen, um all die Ungereimtheiten und die Schikanen, welche in den letzten Jahren unserer Branche auferlegt wurden, aufzuzählen. Wir können nicht einfach Neuwahlen ausrufen, wenn wir mit der Situation nicht zufrieden sind.*

*Alle Firmen, nicht nur die Gastronomie, jammern über fehlende Facharbeiter. Ich behaupte, dass eine Hauptschuld daran unser Steuersystem hat und die zunehmende Beschleunigung unseres Handelns und Wirkens durch die Digitalisierung der Gesellschaft.*

*Bitte überdenken auch Sie Ihre Bereitschaft an Toleranz und Wirken für die Entschleunigung der Arbeit und der Gesellschaft. Eventuell könnte das ein Ansatz sein, sich Zeit zu nehmen.*

*Ihr Gastwirt*

*Michl Salzgeber*

## Augustiner Bräu

### Augustiner

Lagerbier hell serviert im traditionellen Augustiner Becher. Wir erlauben uns, das Bier wie in Bayern auszuschenken.

Als „Schnitt“ mit ca. 0,29 l oder als „Halbe“ mit 0,5 l

Wir haben auf Wunsch auch kleinere Biergläser (0,2 l oder 0,3 l)

**Radler süß**

**Radler sauer**

**Augustiner Edelstoff** Flaschenbier (0,3 l)

**Augustiner Maximator**

vom Fass oder Flasche, je nach Saison, nicht vor Aschermittwoch

**Augustiner Dunkel**

Flaschenbier nur 0,5 l

**Augustiner Weißbier**

Weizenbier traditionell aus der Flasche nur 0,5 l



0,3 l	0,5 l
3,20	4,20
3,20	4,20
3,20	4,20
3,20	
	4,50
	4,50
	4,50

### Augustiner-Biere

sind Bierspezialitäten, die – nach den eisernen Vorgaben des bayrischen Reinheitsgebots von 1516 gebraut – den höchsten Ansprüchen gerecht werden. Erlesenste Qualität ist bei Augustiner, der ältesten Brauerei Münchens, schon immer Tradition gewesen.

Gekühltes Wasser 0,5 l 50 Cent 0,25 l 30 Cent. Zum Wein ist das Leitungswasser gratis.

### Offene Qualitätsweine

#### Weißweine

**Grüner Veltliner** aus der 0,75 l Flasche

Qualitätswein aus Niederösterreich

**Bannert, Chardonnay**

Obermarkersdorf, Weinviertel

**Bannert, Urgesteinsriesling**

Obermarkersdorf, Weinviertel

#### Rotweine

**Blauer Zweigelt**

Österreichischer Qualitätswein 0,75 l Flasche

**Cabernet Franc „Heideboden“**

IRO Markus, Gols, Burgenland

**Carnuntum Cuvée**

Markowitsch Göttlesbrunn, Carnuntum

**Barbera D'Alba**

Mauro Veglio, La Morra Piemont

**Blauer Burgunder Hochberg**

Weingut Bannert, Obermarkersdorf, Weinviertel

**Rosé**

Qualitätswein aus Niederösterreich

1/8 l	1/4 l
4,20	8,40
4,30	8,60
4,30	8,60
4,20	8,40
4,30	8,60
4,30	8,60
4,30	8,60
4,30	8,60
4,10	8,20

## Suppen

Rinderkraftsuppe mit Flädle

€ 4,00

Kürbisrahmsuppe (Roberts einzigartige)  
mit glacierten Maroni und Kernölperlen

€ 5,70

Kräftige Augustiner Festbier-Brotsuppe  
mit gebratenen Weißwurstwürfeln

€ 5,40

## Salate

Hausgemachter Kartoffelsalat

€ 4,90

Bunte Blattsalatvariation

€ 4,80

Tomatensalat mit gehackten Zwiebeln und Pesto

€ 4,90

Bunter Salatteller als Beilagensalat

€ 5,50

Salat „Waldorf“

€ 6,10

Reservieren Sie Ihre persönliche Haxen- oder Kässpätzlepartie, zum Beispiel mit Augustiner-Bier aus dem Holzfass oder eine Weinverkostung in unserem gemütlichen Keller.



## *Vegetarische Hauptspeisen und Salate*

### *Kräuterspaghetti*

*mit Steinpilzen und Parmesan*

€ 14,90 (kleine Portion € 12,90)

### *Käse-Pressknödel mit Kürbisspänen*

*auf herbstlichen Blattsalaten*

€ 10,90 (kleine Portion € 8,90)

### *Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster*

€ 10,90 (kleine Portion € 8,80)

### *Camembert-Salat*

*Blattsalate mit Äpfeln, Trauben, Camembert,  
mariniert mit Walnussdressing*

€ 12,70 (kleine Portion € 10,50)

### *Tomaten und Mozzarella*

*mit Basilikum-Pesto, Balsamico und Olivenöl*

€ 10,80 (kleine Portion € 8,70)

### *Polenta-Ecken mit Tomaten und Mozzarella überbacken*

*in leichtem Gemüseragout*

€ 12,80 (kleine Portion € 10,50)

### *Salatteller mit gemischten Rohkostsalaten und Blattsalaten*

€ 9,20

## *Desserts*

### *Topfenpalatschinken mit Vanilleeis und Sahne*

€ 7,90 (kleine Portion € 6,20)

### *Eisgekühlter Orangensaft mit Vanilleeis und Sahne*

€ 6,30

### *Zitronensorbet in erfrischendem Prosecco*

€ 6,60

### *Birnenkompott mit Apfel-Zimt-Sorbet*

€ 6,20

### *Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster*

€ 10,90 (kleine Portion € 8,80)

### *Fruchtsalat*

*mit Kirschnaps mariniert und Sahnehäubchen*

€ 6,50

### *Bregenzerwälder Bergkäse*

*lange gereift, mit frischen Trauben*

€ 9,40 (kleine Portion € 7,10)

### *Wiener Apfelstrudel*

€ 3,70

### *Apfelstrudel mit Sahne oder Vanillesauce*

€ 4,70

### *Eiskaffee*

€ 5,50

### *„Heiße Liebe“*

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne*

€ 6,10

### *Walnusseisbecher mit Eierlikör und Sahne*

€ 6,20

### *Coupe Dänemark*

€ 5,90

### *Früchteisbecher*

€ 6,10

### *Eiskugel*

€ 1,30

## Klassiker als Hauptspeisen

*2 Stück Weißwürste  
mit Händlmaier-Senf und Laugenbrezel oder Brot*

€ 6,40

*Steirischer Rindfleischsalat  
mit Kürbiskernöl mariniert*

€ 9,30 (kleine Portion € 6,90)

*Wurstsalat vom Schübling*

€ 8,90 (kleine Portion € 6,90)

*Wurst-Käsesalat vom Schübling  
mit deftigem Bergkäse*

€ 9,30 (kleine Portion € 6,90)

*Ochsenmaulsalat klassisch mariniert*

€ 8,90 (kleine Portion € 6,90)

*Wienerle mit Kren und Senf*

€ 5,20

*Frische Laugenbrezel*

€ 1,60

*Unsere Speisen werden frisch und so schnell wie möglich zubereitet.*

*Bei eventuell längeren Wartezeiten bitten wir Sie um Geduld und um Verständnis.*

*Robert Schweizer, unser langjähriger Küchenchef, und seine Mannschaft wünschen Ihnen einen guten Appetit!*



## Hauptspeisen

*„Rib Eye Steak“*

*Gut durchzogener Rinderhochrücken mit leichtem Fettkern,  
dadurch sehr geschmackvoll und saftig  
mit pikanter Chillibutter und gemischten Salaten*

€ 29,50 (kleine Portion € 26,20)

*„Osso Bucco“*

*Gedünstete Kalbsstelzenscheiben  
im Tomaten-Gemüseragout mit gratinierter Polenta*

€ 19,60 (kleine Portion € 16,60)

*Rindermedaillons an leichtem Pfefferschaum  
mit Butterreis und Mischgemüse*

€ 24,90 (kleine Portion € 21,90)

*Hühnerbrüstchen in der Kräuterkruste  
auf Steinpilz-Kräuterspaghetti*

€ 17,80 (kleine Portion € 14,80)

*Hacklaibchen  
mit Kartoffelsalat*

€ 12,20 (kleine Portion € 8,90)

*Wir wünschen uns ein vernünftiges Miteinander von Rauchern und Nichtrauchern in unserem Haus.*

*Unsere Räume sind entsprechend beschildert. Die Bitte um Toleranz verbinden wir mit der Möglichkeit, in einem unserer Raucherräume einen Rauchgenuss im Haus zu ermöglichen.*

*Wir erlauben uns jedoch bei Erfordernis, im ganzen Gebäude das Rauchen zu untersagen.*

## Hauptspeisen

### Hühnerbruststreifen

*in Sesam gewendet, auf gemischten Blattsalaten  
mit Früchten und Himbeerdressing*

€ 12,10 (kleine Portion € 8,90)

### Gebratenes Zanderfilet

*mit Zitronen-Mandelbutter und Petersilienkartoffeln*

€ 17,90 (kleine Portion € 15,90)

### Gebackenes Schollenfilet „Pariser Art“

*mit Sauce Tartare und Kartoffelsalat*

€ 16,80 (kleine Portion € 14,30)

*Wiener Schnitzel für Kinder mit Pommes und Ketchup  
oder mit gemischtem Salat*

€ 8,90

### Wiener Schnitzel vom Kalb

*wahlweise mit Petersilienkartoffeln, gemischtem Salat,  
Kartoffelsalat oder mit Pommes Frites.*

*Dazu servieren wir eingemachte Preiselbeeren.*

große Portion € 21,30  
kleine Portion € 16,40

Besuchen Sie uns im Internet unter [www.kornmesser.at](http://www.kornmesser.at)

Reservierungen gerne unter 05574/54854 oder E-Mail: [salzgeber@kornmesser.at](mailto:salzgeber@kornmesser.at)

Gerne senden wir Ihnen unsere Programme per E-Mail zu.  
Teilen sie uns einfach Ihre Adresse mit.

## Hauptspeisen

### Tafelspitz

*mit seinen klassischen Begleitern:  
Spinat, Bratkartoffeln, Kren*

€ 19,90 (kleine Portion € 16,50)

### Rosa gebratenes Hirschrack im eigenen Saft

*mit Butterspätzle und herbstlichem Mischgemüse*

€ 26,90

### Rinderfiletsteak „Gourmet“

*mit Rosmarin-Olivenöl gratiniert und Bratkartoffeln*

€ 32,90 (kleine Portion € 25,90)

### Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter

*(Spezialität von Robert Schweizer)*

*auf fein mariniertem Tomaten-Mozzarella-Salat*

€ 32,90 (kleine Portion € 25,90)

### „Winzerschnitzel“ als

*gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“*

*(leicht gesurt, dadurch saftig und butterweich)*

*wahlweise mit Kartoffelsalat, Petersilienkartoffeln,  
gemischtem Salat oder Pommes Frites.*

*Dazu servieren wir eingemachte Preiselbeeren.*

große Portion € 16,20  
kleine Portion € 12,10

*Viele Mitarbeiter sind schon sehr lange bei uns und wir sind stolz darauf, so vielen  
Mitarbeitern einen Arbeitsplatz bieten zu können.*

*Amin, Alaa, Birgit, Brigitta, Carola, Chiara, Christa, Christoph, Dragi, Davide, Daniel,  
Diedo, Dominic, Ethi, Franziska, Gabriela, Gitti, Istvan, Loreen, Nicolai, Mario,  
Markus, Mthna, Petty, Robert, Sarah, Sloba, Vanessa, Vesna, Waschl und Zolti  
wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt im Kornmesser.*