

Vorspeisen

<i>Bregenzerwälder Geißkäse im Speckmantel mit bunten Blattsalaten an Kürbiskernöldressing *FMOL</i>	Euro 12,00
<i>Hausgebeizter Lachs mit Dill- Senfsauce und Bregenzerwälder Wachtelei an Blattsalatgarnitur, dazu servieren wir Toast *ACDFGMOL</i>	Euro 14,50
<i>Buntes Salatschüssel an Hausdressing *FGMOL</i>	Euro 5,40
<i>6 Stück Weinbergschnecken an hausgemachter Kräuterbutter*ACFGLMR</i>	Euro 12,00

Suppen

<i>Kalte Basilikum Gurkenschaumsuppe mit Tomatensorbet *ACGO</i>	Euro 7,20
<i>Pfifferlingrahmsuppe *AFGL</i>	Euro 7,50
<i>Kraftbrühe mit Kräuterflädle *ACEFGL</i>	Euro 4,50
<i>Kraftbrühe mit Leberspätzle *ACEFGL</i>	Euro 4,80

Sehr gerne nehmen wir Ihre Bestellungen mittags bis 13.45 Uhr und abends bis 21.30 Uhr entgegen.

Tagesempfehlungen

Gebratenes Lachssteak mit Rote Beete-Risotto
und Babyspinat an Limettenschaum *DEFML Euro 24,40 klein 21,20

Gebratene Riesengarnelen an Knoblauch-
Kräuterbutter mit Basmatireis
und kleinem Gemüse *BCFGMOL Euro 24,00 klein 19,50

Bunter Sommersalat an Balsamicodressing
mit gebratenen Putenbruststreifen
und Champignons *EFGML Euro 14,90

Frische Pfifferlinge an Rahmsauce mit Kräutern,
dazu Semmelknödel *ACFGOL Euro 18,50 klein 15,00

 auf Wunsch Vegan mit Beilage nach Wahl

Nudelgericht mit frischen Pfifferlingen
an Bärlauchpesto und Parmesan *ACGH Euro 15,80 klein 14,80

Gebratenes Landhendlbrüstchen
mit Pfifferlingen an Rosmarinsauce
dazu Schmorgemüse und Kartoffelküchle *EFGOL Euro 26,00

Rinderfiletsteak mit Kräuterkruste
überbacken auf buntem Röstgemüse
und Kartoffelküchle *CEFGMOL Euro 36,50 klein 30,00

Geschnetzelte Kalbsleber mit Rösti Euro 21,00 klein 18,00

Unsere Klassiker

Geschmetzeltes von der Kalbsnuss „Züricher Art“
mit Champignons an Rahmsauce
serviert mit knuspriger Röstli *EFGMOL

Euro 19,80 klein 17,80

Wienerschnitzel vom Kalb aus der Pfanne,
mit Preiselbeeren und buntem Salat *ACEFGLMO

Euro 21,00 klein 19,00

Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel
*ACEFGMOL

Euro 14,00 klein 12,00

Paniertes Schnitzel vom Schweinscarree
nach Wiener Art, mit buntem Salat *ACEFGLM

Euro 14,80 klein 12,80

Schweinerückensteak an Pfefferrahmsauce
mit Pommes Frites und buntem Salat *GEFLMO

Euro 17,20 klein 15,70

Rinderfiletspitzen an Whiskey-Pfefferrahmsauce
dazu Butternudeln *ACEFGMOL

Euro 24,90 klein 21,50

Rostbraten vom heimischen Rind
mit Röstzwiebeln und hausgemachten
Butterspätzle *ACEFGOL

Euro 22,50 klein 19,50

Hausgemachtes Rindsgulasch
mit Butterspätzle *ACEFGL

Euro 15,80 klein 13,30

Portion Preiselbeeren

Euro 0,80

Desserts

<i>Weißer Schokoladenspitz mit Vanille-Tonkabohneneisparfait gefüllt dazu frische Erdbeeren und dunkles Schokoladenmousse *ACFGO</i>	Euro	10,00
<i>Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne *ACFGH</i>	Euro	8,00
<i>Crème Brûlée mit frischen Beeren und Erdbeersorbet *CG</i>	Euro	9,50
<i>Geeister „Latte Macchiato“ *AG</i>	Euro	6,90
<i>Coupe „Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne *ACGH</i>	Euro	7,40
<i>Coupe „Danmark“ Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne *ACFEGH</i>	Euro	6,80
<i>Hausgemachter Apfelstrudel *ACH</i>	Euro	3,80
<i>Portion Sahne *G</i>	Euro	1,10
<i>Kleine Käseauswahl mit Früchten garniert *GH</i>	Euro	8,50
<i>Bosnische Schokoladen Nußtorte *CFGH</i>	Euro	3,80
<i><u>Kleines Dessert:</u> 1 Kugel Vanilleeis mit frischen Erdbeeren, Kürbiskernöl und schwarzem Pfeffer *ACFGH</i>	Euro	5,90

Sehr gerne nehmen wir Ihre Bestellungen mittags bis 13.45 Uhr und abends bis 21.30 Uhr entgegen.

Kalte Gerichte

Wurstsalat mit Brot *AFLGMNO	Euro	9,10
„Lumpensalat“ Schweizer Wurstsalat mit Brot *AFLGMNO	Euro	10,00
Große Salatplatte mit Schinken und Ei *CFGLM	Euro	9,90
Portion Bergkäse	Euro	7,30

Kleine warme Gerichte

1 Paar Wienerle mit Senf, Kren und Brot *ACMO	Euro	5,90
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot *AEFL	Euro	6,50
Hausgemachte Lasagne verde *ACEFGL	Euro	8,80
Champignons gebacken mit Sauce Tartare *ACEFML	Euro	9,50

*Allergeneinformation aus Lebensmittel-Codex

Buchstaben Kurzbezeichnung

Code

A	glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	M	Senf
C	Ei	N	Sesam
D	Fisch	O	Sulfite
E	Erdnuss	P	Lupinen
F	Soja	R	Weichtiere
G	Milch oder Lactose	L	Sellerie

Sehr gerne nehmen wir Ihre Bestellungen mittags bis 13.45 Uhr und abends bis 21.30 Uhr entgegen.

Aperitif

Feierlaune- Muskateller- Frizzante 0,1l Euro 5,30
Weingut Familie Laurer, Niederösterreich

Isabelle- Frizzante 0,1l Euro 5,30
Weingut Maria u. Johannes Söll, Südsteiermark

Sekt Brut (GV) Gut Altenberg	Euro	4,50
Prosecco D.O.C Ruggeri	Euro	4,50
Le Kir Royal mit Sekt	Euro	4,80
Le Kir	Euro	4,10
Campari Soda	Euro	4,30
Campari Orange	Euro	4,50
Cynar Soda	Euro	3,90
Cynar Orange	Euro	4,60
Sherry (Fino, Medium Dry)	Euro	4,30
Martini (Bianco, Extra Dry, Rosato u. Rosso)	Euro	3,20
Pernod	Euro	4,10
Portwein (Ruby, White)	Euro	4,50
Kombucha	Euro	3,40
Tomatenjuice	Euro	3,60

NEU! Heimatlimonade „VO ÜS“

Aus Vorarlberg – nicht von irgendwo (Kooperation Mohrenbrauerei/Frastanzer Brauerei)

Zitrone naturtrüb	0,33l	3,90
Kräuter-Brennessel Bio	0,33l	3,90
Zirbe-Zitrone	0,33l	3,90

Leitungswasser

Als Dienstleistungspauschale erlauben wir uns zu verrechnen	0,25L	0,80
	0,5L	1,50
	1 L	2,00

Sehr gerne nehmen wir Ihre Bestellungen mittags bis 13.45 Uhr und abends bis 21.30 Uhr entgegen.

Feines aus der Flasche – glasweise genießen

SAUVIGNON BLANC CLASSIC 2018 Weingut Steurer, Steiermark 1/8 4,30
Reifer Duft, Stachelbeer-Holundernote, grüner Paprika, hübsches Säurespiel 0,75l 25,20

GELBER MUSKATELLER Klassik 2018 Weingut Peter Skoff, Südsteiermark 1/8 4,30
Helles grüngelb, vielschichtiges Aroma nach Muskatellertraube und Orangen, 0,75 25,20
frische lebendige Säure, sehr fruchtiger Abgang

CHARDONNAY Sinner 2018 Weingut Prieler, Burgenland 1/8 4,50
strahlend kompakt; Birne, Grapefruit, finessenreich mit Potenzial; 0,75 26,40
trocken & Tiefsinn; strohgelb

RIESLING Terrassen 2018 Weingut Salomon Kremstal 1/8 4,60
Dieser feingliedrige Riesling ist geprägt von den Urgesteinterrassen: 0,75l 27,20
Mineralisch, knackig und mit schöner Frucht

GRÜNER VELTLINER Gärtling 2018 Weingut Nigl, Niederösterreich 1/8 4,20
Fruchtbetont, pfeffrig, leichtgewichtig, saftig spritzige Säure, 0,75l 24,60
schöner Fruchtcharakter, beschwingt, offenherzig

TRAMINER Select 2017 Weingut Attenberg, Burgenland 1/8 4,30
leichter, extrem Bukett reicher, blumig, duftiger Wein 0,75l 25,20
aus vollreifen Trauben, lieblich, frisch mit milder Säure

ROSÉ Cisterciën 2017 Schlosskellerei Gobelburg, Niederösterreich 1/8 4,30
Feines Duftspiel und Frucht nuance nach Wildkirschen und frischen Beeren 0,75l 25,20
machen den Rosé Cisterciën zu einem universellen Speisebegleiter

BLAUER ZWEIFELT BIO 2017 Weingut Beck, Burgenland 1/8 4,40
Sehr fruchtiger Sortenvertreter mit Trinkfreude. Kirsche und Weichsel, 0,75 25,80
am Gaumen saftig-jugendlich

ST. LAURENT 2016 Weingut Dopler, Thermenregion 1/8 4,40
Gut gedecktes Rubin, in der Nase viel Frucht, Zwetschken, Weichseln, 0,75 25,80
rote und dunkle Beeren, ein Touch Marzipan durch Kirschkern

HEIDEBODEN 2016 (ZW/BF) Weingut Gebrüder Stiegelmar, Gols 1/8 4,30
In der Nase komplexe dunkle Brombeer-, Heidelbeerfrucht mit Anklängen 0,75l 25,20
an Herzkirsche, Vanille und dunkler Schokolade die sich am Gaumen fortsetzen

BLAUFRÄNKISCH Leithaberg DAC 2013 Weingut Lassl, Burgenland 1/8 4,40
Zeigt eine zarte Kirschen-Brombeer-Frucht, dunkle Mineralik, dezente Tanine 0,75 25,80

RIOJA CRIANZA 2016 Weingut Azabache, Spanien 1/8 4,20
Komplexes Aroma mit einem Hauch von Vanille und Anklänge an 0,75l 24,60
getrocknete rote, Wildfrüchte

Sehr gerne nehmen wir Ihre Bestellungen mittags bis 13.45 Uhr und abends bis 21.30 Uhr entgegen.

Menü's der Woche - KW 33

Vorspeise nach Wahl und die jeweilige Hauptspeise

Suppe lt. Tagesangebot
Kraftbrühe mit Leberspätzle
Kraftbrühe mit Flädle
Gemischter Salat

10.08. Montag

RUHETAG

11.08. Dienstag

Gekochter Tafelspitz mit Apfelkren und Schnittlauchsauce,
dazu Cremespinat und Petersilkartoffeln *ACEFGOL

Euro 18,80

Vegetarisch:

Knuspriges Kartoffelrösti mit Cremespinat und Spiegelei *CEFGO

Euro 12,40

12.08. Mittwoch

Schnitzel vom Schweinekarree, Natur gebraten, mit Erbsenreis *EFGI

Euro 15,80

Vegetarisch:

Mit Gemüsereis gefüllte Paprika und Broccoli*L

Euro 13,80

13.08. Donnerstag

Hacklaibchen mit Kartoffelpürree und Karottengemüse *ACEFGML

Euro 14,60

Vegetarisch:

Kartoffelpürree mit Karottengemüse und Broccoli *G

Euro 12,20

14.08. Freitag

Bregenzerwälder Käsknöpfle mit Kartoffelsalat *ACEFGMOL

Euro 13,50

Sehr gerne nehmen wir Ihre Bestellungen mittags bis 13.45 Uhr und abends bis 21.30 Uhr entgegen.