

Vorspeisen

<i>Randig Carpaccio an Himbeer-Leinöldressing mit Prosciutto, Parmesan und Babyspinat *</i>	Euro 7,20
<i>Gebratene Steinpilze mit Avocado und Roastbeef, dazu kleines Salatbouquet an Heidelbeerdressing *</i>	Euro 16,20
<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>Tomatensuppe mit Brotcroutons und Basilikum *</i>	Euro 6,40
<i>Pfifferlingrahmsuppe *AFGL</i>	Euro 7,50
<i>Kraftbrühe mit Kräuterflädle *ACEFG</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

<i>Gebratenes Lachssteak mit Rote Beete-Risotto und Babyspinat an Limettenschaum *DEFML</i>	Euro	24,40	klein	21,20
<i>Gebratene Riesengarnelen an Knoblauch-Kräuterbutter mit Basmatireis und kleinem Gemüse *BCFGMOL</i>	Euro	24,00	klein	19,50
<i>Zandermedaillons in der Pankobrotkruste mit Süßkartoffel und Sesam an kleinem Blattsalat an Holunderdressing *ACDGNOL</i>	Euro	24,00		
<i>Bunter Sommersalat an Balsamicodressing mit gebratenen Putenbruststreifen und Champignons *EFGML</i>	Euro	14,90		
<i>Frische Pfifferlinge an Rahmsauce mit Kräutern, dazu Semmelknödel *ACFGOL</i>	Euro	18,50	klein	15,00
 <i>auf Wunsch Vegan mit Beilage nach Wahl</i>				
<i>Nudelgericht mit frischen Pfifferlingen an Bärlauchpesto und Parmesan *ACGH</i>	Euro	15,80	klein	14,80
<i>Gebratenes Landhendlbrüstchen mit Pfifferlingen an Rosmarinsauce dazu Schmorgemüse und Kartoffelküchle *EFGOL</i>	Euro	26,00		
<i>Rinderfiletsteak mit Kräuterkruste überbacken auf buntem Röstgemüse und Kartoffelküchle *CEFGMOL</i>	Euro	36,50	klein	30,00
<i>Geschnetzelte Kalbsleber mit Rösti</i>	Euro	21,00	klein	18,00

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

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

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

Desserts

Rosmarin-Pannacotta und Nussauflauf mit Cassis-Creme *ACGH	Euro	10,00
Limetten-Topfenmousse Törtchen mit frischen Beeren und Zitronengrassorbet *ACG	Euro	10,00
Schokoladen-Terrine mit Caramelbirne und Zwetschke *ACEFGHO	Euro	10,00
Frischer Fruchtsalat mit Maraschinolikör *	Euro	7,00
Geeister „Latte Macchiato“ *AG	Euro	6,90
Coupe „Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne *ACGH	Euro	7,40
Coupe „Danmark“ Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne *ACEFGH	Euro	6,80
Hausgemachter Apfelstrudel *ACH	Euro	3,80
Portion Sahne *G	Euro	1,10
Kleine Käseauswahl mit Früchten garniert *GH	Euro	8,50
Bosnische Schokoladen Nußtorte *CFGH	Euro	3,80
<u>Kleines Dessert:</u>		
1 Kugel Walnusseis mit schwarzer Nuss und steirischem Kürbiskernlikör *ACFGHO	Euro	5,50
1 Kugel Eis oder Sorbet	Euro	1,50
1 Kugel Walnusseis	Euro	2,20

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

<i>SAUVIGNON BLANC CLASSIC 2018</i> Weingut Steurer, Steiermark	1/8	4,30
Reifer Duft, Stachelbeer-Holundernote, grüner Paprika, hübsches Säurespiel	0,75l	25,20
<i>GELBER MUSKATELLER Klassik 2018</i> Weingut Peter Skoff, Südsteiermark	1/8	4,30
Helles grüngelb, vielschichtiges Aroma nach Muskatellertraube und Orangen, frische lebendige Säure, sehr fruchtiger Abgang	0,75	25,20
<i>CHARDONNAY Sinner 2018</i> Weingut Prieler, Burgenland	1/8	4,50
strahlend kompakt; Birne, Grapefruit, finessenreich mit Potenzial; trocken & Tiefsinn; strohgelb	0,75	26,40
<i>RIESLING Terrassen 2018</i> Weingut Salomon Kremstal	1/8	4,60
Dieser feingliedrige Riesling ist geprägt von den Urgesteinterrassen: Mineralisch, knackig und mit schöner Frucht	0,75l	27,20
<i>GRÜNER VELTLINER Gärtling 2018</i> Weingut Nigl, Niederösterreich	1/8	4,20
Fruchtbetont, pfeffrig, leichtgewichtig, saftig spritzige Säure, schöner Fruchtcharakter, beschwingt, offenherzig	0,75l	24,60
<i>TRAMINER Select 2017</i> Weingut Attenberg, Burgenland	1/8	4,30
leichter, extrem Bukett reicher, blumig, duftiger Wein aus vollreifen Trauben, lieblich, frisch mit milder Säure	0,75l	25,20
<i>ROSÉ Cisterciën 2017</i> Schlosskellerei Gobelburg, Niederösterreich	1/8	4,30
Feines Duftspiel und Frucht nuance nach Wildkirschen und frischen Beeren machen den Rosé Cisterciën zu einem universellen Speisebegleiter	0,75l	25,20
<i>BLAUER ZWEIFELT BIO 2017</i> Weingut Beck, Burgenland	1/8	4,40
Sehr fruchtiger Sortenvertreter mit Trinkfreude. Kirsche und Weichsel, am Gaumen saftig-jugendlich	0,75	25,80
<i>ST. LAURENT 2016</i> Weingut Dopler, Thermenregion	1/8	4,40
Gut gedecktes Rubin, in der Nase viel Frucht, Zwetschken, Weichseln, rote und dunkle Beeren, ein Touch Marzipan durch Kirschkern	0,75	25,80
<i>HEIDEBODEN 2016 (ZW/BF)</i> Weingut Gebrüder Stiegelmar, Gols	1/8	4,30
In der Nase komplexe dunkle Brombeer-, Heidelbeerfrucht mit Anklängen an Herzkirsche, Vanille und dunkler Schokolade die sich am Gaumen fortsetzen	0,75l	25,20
<i>BLAUFRÄNKISCH Leithaberg DAC 2013</i> Weingut Lassl, Burgenland	1/8	4,40
Zeigt eine zarte Kirschen-Brombeer-Frucht, dunkle Mineralik, dezente Tanine	0,75	25,80
<i>RIOJA CRIANZA 2016</i> Weingut Azabache, Spanien	1/8	4,20
Komplexes Aroma mit einem Hauch von Vanille und Anklänge an getrocknete rote, Wildfrüchte	0,75l	24,60

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



Menü's der Woche - KW 38



Vorspeise nach Wahl und die jeweilige Hauptspeise



Suppe lt. Tagesangebot
Gemischter Salat

14.09. Montag RUHETAG

15.09. Dienstag

Hühnerspieß an Curryrahmsauce
mit Butterreis und Karotten-Erbse ngemüse *EFGNOL

Euro 12,90

Vegetarisch:

Gemüsereis an Curryrahmsauce
mit gebratener Ananas und Zuckermelone *EFGNOL

Euro 12,50

16.09. Mittwoch

Schweinerückensteak an Dijonsensauce mit rosa Pfeffer,
dazu Krautstrudel und Kürbis-Kartoffelgratin *ACEFGMOL

Euro 14,50

Vegetarisch:

Krautstrudel und Kürbis-Kartoffelgratin
mit roter Paprikaschaumsauce *ACFGOL

Euro 12,50

17.09. Donnerstag

Geschnetzeltes Majoranfleisch vom Rind
mit Rosenkohl und Butternudeln *ACEFGMOL

Euro 15,00

Vegetarisch:

Nudelgericht mit Pilzen und Gemüsestreifen
an Rahmsauce *ACGL

Euro 12,90

18.09. Freitag

Bregenzewälder 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.