



Vorspeisen

<i>Bregenzerwälder Geißkäse im Speckmantel mit bunten Blattsalaten an Kürbiskernöldressing *FMOL</i>	Euro 12,00
<i>Randig-Carpaccio an Himbeer-Leinöldressing mit marinierten Babyspinatblättern, Hirschrohschinken, Feigen und Parmesanflocken *FGOL</i>	Euro 14,00
<i>Tartar von der Räucherforelle und hausgebeizten Lachs mit Dijonsenf-Dillsauce und Bregenzerwälder Wachtelei an kleiner Salatgarnitur *CDFGMOL</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>Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl und Brotcroutons *AFGL</i>	Euro 6,80
<i>Bregenzerwälder Käserahmsuppe mit Sesam-Blätterteigstange *ACFGOL</i>	Euro 7,20
<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



Zanderfilet mit Rosmarin gebraten
auf Rahmkraut an rotem Paprikaschaum
dazu Petersilienkartoffeln *DGO

Euro 28,00 klein 26,00

Filet von der Lachsforelle mit
cremigem Kürbisrisotto und
gebratenen Zucchini und Cherrytomaten *DGOL

Euro 27,00 klein 25,00

Rosa gebratener Rehrücken an
Rosmarin-Honigsauce mit schwarzen Nüssen
dazu herbstliches Gemüse, Schupfnudeln
und Preiselbeeren *ACEFGHOL

Euro 39,00 klein 32,00

Rehgeschmetzeltes mit Pilzen, Speck
und Preiselbeeren an Wildrahmsauce
dazu Brezelknödel *ACEFGMOL

Euro 28,00 klein 24,00



Putenbrust im Kartoffelmantel
auf buntem Gemüse *ACEGL

Euro 17,80

Geschmortes Kalbsbäckle an
Mohren Kellerbiersauce mit
cremigem Kürbiskernrisotto und
kleinem Gemüse *AEFGMOL

Euro 24,00 klein 22,00

Rindsfilet an Pfefferrahmsauce
oder

Kräuterbutter überbacken,
dazu Gemüse der Saison
und Kartoffelkroketten *ACEFGMOL

Euro 37,00 klein 31,00

Geschmetzelte Kalbsleber mit Rösti *FGOL

Euro 21,00 klein 18,00

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

Vegetarisch-vegan

Vorspeisen



- ✓ Randig-Carpaccio an Himbeer-Leinöldressing
mit marinierten Babyspinatblättern
und gerösteten Cashewkernen *H0 Euro 10,90
- ✓ Kürbiscremesuppe mit Birne, Feige
und Kürbiskernöl*EFO Euro 7,90



Hauptspeisen

- Riebelgriesschnitten mit Bergkäse überbacken
auf Apfelrotkraut und Rosenkohl *AGO Euro 14,00 klein 12,50
- Kürbiskernrisotto
mit gebratenen Pilzen und Kürbisragout *GOL Euro 16,50 klein 14,50
- ✓ Rösti mit Zucchini und Paprika
dazu Blattsalat an Sojamilchdressing *EFMOL Euro 15,00
- Gebratene Schupfnudeln
auf Rahmkraut und rotem Paprikaschaum *ACFGOL Euro 16,00
- ✓ Kürbisragout mit gebratenen Pilzen
und kleinem Gemüse dazu Basmatireis *0 Euro 16,50 klein 14,50

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

Unsere Klassiker



<i>Geschnetzeltes von der Kalbsnuss „Züricher Art“ mit Champignons an Rahmsauce serviert mit knuspriger Rösti *EFGMOL</i>	Euro 19,80	klein 17,80
<i>Wienerschnitzel vom Kalb aus der Pfanne, mit Preiselbeeren und buntem Salat *ACEFGLMO</i>	Euro 21,00	klein 19,00
<i>Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel *ACEFGMOL</i>	Euro 14,00	klein 12,00
<i>Paniertes Schnitzel vom Schweinscarreé nach Wiener Art, mit buntem Salat *ACEFGLM</i>	Euro 14,80	klein 12,80
<i>Schweinerückensteak an Pfefferrahmsauce mit Pommes Frites und buntem Salat *GEFLMO</i>	Euro 17,20	klein 15,70
<i>Rinderfiletspitzen an Whiskey-Pfefferrahmsauce dazu Butternudeln *ACEFGMOL</i>	Euro 24,90	klein 21,50
<i>Rostbraten vom heimischen Rind mit Röstzwiebeln und hausgemachten Butterspätzle *ACEFGOL</i>	Euro 22,50	klein 19,50
<i>Hausgemachtes Rindsgulasch mit Butterspätzle *ACEFGL</i>	Euro 15,80	klein 13,30
<i>Portion Preiselbeeren</i>	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 *o	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

Bunte Blattsalate mit Feta-Käse, Tomaten, Gurken und Oliven an Rotwein-Kräuter dressing *FGMOL	Euro 11,00
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 Tartar *ACEFML	Euro 9,50
Toast mit Käse, Schinken und frischer Ananas *ACFGMOL	Euro 9,60

***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

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

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 Weingut Steurer, Steiermark</i>	1/8	4,30
Reifer Duft, Stachelbeer-Holundernote, grüner Paprika, hübsches Säurespiel	0,75l	25,20
<i>GELBER MUSKATELLER Klassik 2018 Weingut Peter Skoff, Südsteiermark</i>	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 2019 Weingut Prieler, Burgenland</i>	1/8	4,50
strahlend kompakt; Birne, Grapefruit, finessenreich mit Potenzial; trocken & Tiefsinn; strohgelb	0,75	26,40
<i>RIESLING Terrassen 2018 Weingut Salomon Kremstal</i>	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 2019 Weingut Nigl, Niederösterreich</i>	1/8	4,20
Fruchtbetont, pfeffrig, leichtgewichtig, saftig spritzige Säure, schöner Fruchtcharakter, beschwingt, offenherzig	0,75l	24,60
<i>TRAMINER Select 2017 Weingut Altenberg, Burgenland</i>	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 Schlosskellerei Gobelburg, Niederösterreich</i>	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 Weingut Beck, Burgenland</i>	1/8	4,40
Sehr fruchtiger Sortenvertreter mit Trinkfreude. Kirsche und Weichsel, am Gaumen saftig-jugendlich	0,75	25,80
<i>ST. LAURENT 2017 Weingut Dopler, Thermenregion</i>	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 2017 (ZW/BF) Weingut Gebrüder Stiegelmar, Gols</i>	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 Weingut Lassel, Burgenland</i>	1/8	4,40
Zeigt eine zarte Kirschen-Brombeer-Frucht, dunkle Mineralik, dezente Tanine	0,75	25,80
<i>RIOJA CRIANZA 2016 Weingut Azabache, Spanien</i>	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.