

Die Spezialitäten unseres Hauses

Fleisch - Fondue (ab 2 Personen) - Gemischter Salat als Vorspeise

Rind - Schweinsfilet - Pute - Riesengarnelen

Ofenkartoffeln - Pommes frites - hausgemachte Saucen

mit Suppe

Euro 39,90 pro Person

mit Öl

Euro 41,90 pro Person

Käsefondue (ab 2 Personen) - Gemischter Salat als Vorspeise

Weißbrotwürfel

Ofenkartoffeln - mixed pickles

Euro 29,50 pro Person**

Raclette (ab 2 Personen) - Gemischter Salat als Vorspeise

Raclette-Käse - zweierlei Speck

Kartoffeln - mixed pickles

Euro 29,50 pro Person**

Heißer Stein (ab 2 Personen) - Gemischter Salat als Vorspeise

Rind - Schweinsfilet - Pute

werden auf einem heißem Stein selbst zubereitet.

mit Ofenkartoffel, Pommes frites, verschiedene Saucen

Euro 41,90 pro Person

Ofenfrisch - Auf Vorbestellung

Kalbshaxe ab 2 Personen

mit Erbsenreis

Euro 26,90 pro Person

Bauernente für 2 Personen

mit Rotkraut, Preiselbeerbirne und Semmelknödel

Euro 28,90 pro Person

Suppen - im Suppenteller serviert -

<i>Tafelspitz-Bouillon mit hausgemachten Fritatten</i>	6,30 **
<i>Klare Rindssuppe mit grossem Leberknödel</i>	6,60 **
<i>Walser Erdäpfelsuppe</i>	6,90 **
<i>Walser Käsesuppe</i>	6,90 **
<i>Tagessuppe</i>	

Salate und Vorspeisen

<i>Steirischer Backhendlsalat mit echtem steirischem Kürbis-Kernöl und gerösteten Kürbiskernen</i>	<i>Vorspeise</i>	13,90 **
	<i>Hauptspeise</i>	18,80 **
<i>Gebratener Schafkäse im Speckmantel mit gemischten Blattsalaten</i>	<i>Vorspeise</i>	13,90 **
	<i>Hauptspeise</i>	18,80 **
<i>Riesengarnelen „Black Tiger“ in Knoblauchöl mit geschmorten - Tomaten und weißem Baguette</i>	<i>Vorspeise</i>	16,20
	<i>Hauptspeise</i>	23,50
<i>Forellenfilet aus heimischen Flüssen und Seen und cremigen Ackerfrüchten (Dinkel-Buchweizen-Gerste)</i>		16,70
<i>Gegrillte Scheiben vom Rind auf Rucola und Parmesan-Spänen</i>	<i>Vorspeise</i>	15,90 **
	<i>Hauptspeise</i>	22,50 **
<i>Beilagensalat - gemischt oder Blattsalate</i>		5,10 **
<i>Vorspeisensalat - gemischt oder Blattsalate</i>		6,80 **

Für unsere kleinen Gäste

(bis 12 Jahre)

<i>Wienerschnitzel „vom Schwein“ mit Pommes frites</i>	13,90
<i>Gebackene Hühnerfilets mit Pommes frites</i>	13,90
<i>Naturschnitzel vom Schwein mit Butterspätzle</i>	13,90
<i>Spaghetti mit Sauce Bolognese</i>	10,30
und einer Kugel Eis	

Regionale Spezialitäten und Nudelgerichte

<i>Vorarlberger Kässpätzle mit Blattsalat und Kartoffelsalat</i>	<i>14,80**</i>
<i>hausgemachte Röstzwiebeln</i>	<i>11,80**</i>
<i>kleine Portion</i>	
<i>Knödelvariation - mit Schlutzkrapfen, Spinatknödel,</i>	
<i>Käsknödel - zerlassener Butter und geriebenem Bergkäse</i>	<i>14,90**</i>
<i>Walser-Gröstl mit Blutwurst und Speck</i>	<i>16,90**</i>
<i>warmer Krautsalat</i>	<i>13,90**</i>
<i>kleine Portion</i>	
<i>Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese</i>	<i>12,50**</i>

Hauptgerichte

<i>Grünes Gemüse-Curry mit Kokosmilch</i>	
<i>frischen Kräutern und Jasmin-Reis</i>	<i>21,80</i>
<i>Forellenfilet aus heimischen Flüssen und Seen</i>	
<i>und cremigen Ackerfrüchten (Dinkel-Buchweizen-Gerste)</i>	
<i>Petersilienkartoffel</i>	<i>25,90</i>
<i>Schweinsbraten - Schweinsschopf und Brüstl mit Schwarte</i>	
<i>Natursaftl - Semmelknödel - Sauerkraut</i>	<i>19,20**</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>16,20**</i>
<i>Wienerschnitzel vom „Schwein“ mit Petersilienkartoffeln</i>	
<i>und Wild-Preiselbeeren</i>	<i>19,20**</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>16,20**</i>
<i>Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und</i>	
<i>hausgemachten Röstzwiebeln</i>	<i>24,60</i>
<i>Klassischer Tafelspitz mit Apfelkren</i>	
<i>Röstkartoffeln und gehacktem Spinat</i>	<i>25,80</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>22,80</i>
<i>Entrecôte „Maredo - Black Angus“</i>	
<i>Ofenkartoffel und Röstgemüse</i>	<i>29,50</i>

Süßes und Eisdesserts

<i>Apfelstrudel mit Sahne</i>	5,50
<i>mit Vanille-Eis oder Vanille-Sauce</i>	6,70/7,80
<i>Hausgemachtes Creme Brulée</i>	7,90
<i>Marillen- oder Preiselbeerpalatschinken (2 Stück)</i>	7,90
<i>Eispalatschinke mit warmer Schokosauce und Mandelsplitter</i>	9,90
<i>Mohr im Hemd mit einer Kugel Vanille-Eis</i>	8,90
<i>Warme Topfennockerl in Butterbrösel und warmen Kirschen</i>	9,90

Eisbecher

<i>- Zitronen-Sorbet mit einem Schuss Prosecco oder Vodka</i>	4,90
<i>- Sorbet-Kreation (Zitronen-, Himbeere-, Johannisbeere)</i>	6,90
<i>- Eisclown (Vanille- und Zitronensorbet mit bunten Smarties)</i>	4,40
<i>- Gerührter Eiskaffee</i>	grosser Becher 7,90
<i>zart schmelzendes Vanilleeis mit Kaffee cremig gerührt</i>	kleiner Becher 5,90
<i>- Danmark</i>	grosser Becher 7,90
<i>Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers</i>	kleiner Becher 5,90
<i>- Nussknacker Schoko-, Walnuss- und Vanille-Eis</i>	grosser Becher 7,90
<i>mit karamelisierten Nüssen und Schokosauce</i>	kleiner Becher 5,90
<i>- Heisse Liebe (Vanille-Eis mit warmen Himbeeren)</i>	grosser Becher 7,90
<i>Zart schmelzendes Vanilleeis mit warmen Himbeeren</i>	kleiner Becher 5,90
<i>Vanilla Spezial mit 2 Kugeln Vanille - Eis und Kernöl</i>	4,90

Kaffee-Spezialitäten - Bristot Tiziano 100% Arabica

<i>Espresso oder Espresso macchiato</i>	3,50
<i>Verlängerter</i>	3,50
<i>Cappuccino mit Milchschaum</i>	3,80
<i>Cafe Cool (heißer Kaffee mit einer Kugel Vanilleeis)</i>	5,10
<i>Moccaccino - Espresso mit einem Schuß Amaretto</i>	5,90
<i>Moccaccino - Espresso mit einem Schuß Whiskey</i>	5,90

Schnäpse entnehmen Sie bitte unserer Schnapskarte - Dankeschön!

JAUSENKARTE

*Zusätzlich zu den mit **gekennzeichneten Speisen:*

<i>Paar Frankfurter mit frischem Kren und Senf</i>	<i>6,80</i>
<i>Hauswürstel mit frischem Kren und Senf mit Sauerkraut</i>	<i>9,80 12,80</i>
<i>Hirschwürstel mit frischem Kren und Senf mit Sauerkraut</i>	<i>11,50 14,50</i>
<i>Schinken-Käse-Toast mit kleiner Salatgarnitur</i>	<i>7,20</i>
<i>Portion Pommes frites mit Ketchup</i>	<i>5,20</i>
<i>Speckbrot mit frischem Kren</i>	<i>9,50</i>
<i>Wurstsalat - auf Wunsch mit Käse</i>	<i>9,90</i>
<i>Brettljause fein garniert Zweierlei Speck - Schweinsbraten - Hartwürstl Bergkäse - Verhackerts - frischer Kren - mixed pickles</i>	<i>15,60</i>