

DIE SPEZIALITÄTEN UNSERES HAUSES

FLEISCH - FONDUE (AB 2 PERSONEN)

GEMISCHTER SALAT ALS VORSPEISE

RINDSFILET – KALB – PUTE – RIESENGARNELEN

OFENKARTOFFELN - POMMES FRITTES - HAUSGEMACHTE SAUCEN

MEAT - FONDUE (TWO OR MORE PERSONS)

SALAD TO START

VARIATION OF MEAT: FILET OF BEEF, VEAL, TURKEY, PRAWNS

BAKED POTATO - FRENCH FRIES - HOMEMADE SAUCES

SUPPE/SOUP

EURO 53,90 PRO PERSON

HEUMILCH KÄSEFONDUE (AB 2 PERSONEN) V. KÄSE CASPAR

GEMISCHTER SALAT ALS VORSPEISE

WEISSBROTWÜRFEL

OFENKARTOFFELN - MIXED PICKLES

CHEESE FONDUE (TWO OR MORE PERSONS)

SALAD TO START

WITH WHITE BAGUETTE - BAKED POTATO - MIXED PICKLES

EURO 41,90 PRO PERSON

RACLETTE (AB 2 PERSONEN)

GEMISCHTER SALAT ALS VORSPEISE

RACLETTE-KÄSE – ZWEIERLEI SPECK

KARTOFFELN - MIXED PICKLES

RACLETTE (TWO OR MORE PERSONS)

SALAD TO START – DIFFERENT SMOKED MEAT

RACLETTE-CHEESE – POTATOES - MIXED PICKLES

EURO 43,90 PRO PERSON

HEISSER STEIN (AB 2 PERSONEN)

GEMISCHTER SALAT ALS VORSPEISE

RINDSFILET – KALBSHUFT - PUTE

WERDEN AUF EINEM HEISSEM STEIN SELBST ZUBEREITET.

MIT OFENKARTOFFEL, POMMES FRITTES, HAUSGEMACHTE SAUCEN

HOT STONE (TWO OR MORE PERSONS)

SALAD TO START

VARIATION OF MEAT: FILET OF BEEF, VEAL AND TURKEY

YOU PREPARE YOUR MEAT YOURSELF ON A HOT STONE

WITH BAKED POTATO, FRENCH FRIES, DIFFERENT SAUCES

EURO 54,90 PRO PERSON

OFENFRISCH - AUF VORBESTELLUNG To ORDER IN ADVANCE

BAUERNENTE AB 2 PERSONEN

ROTKRAUT – PREISELBEERBIRNE - SEMMELKNÖDEL

ROASTED DUCK FOR 2 PERSONS

RED CABBAGE – CRANBERRIES - BREAD DUMPLING

EURO 31,20 PRO PERSON

SUPPEN - SOUPS

TAFELSPITZ-BOUILLON MIT FRITTATEN BEEF BROTH WITH SLICED PANCAKES	8,20
KLARE RINDSSUPPE MIT GROSSEM LEBERKNÖDEL BEEF SOUP WITH LIVER-DUMPLING	8,60
WALSER ERDÄPFELSUPPE - „WALSER“ POTATOE-SOUP”	8,60
WALSER KÄSESUPPE - „WALSER“ CHEESE-SOUP”	8,90
TAGESSUPPE – SOUP OF THE DAY	

SALATE - VORSPEISEN SALADS - ENTRÉE

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT - ECHTES STEIRISCHES KÜRBIS-KERNÖL GERÖSTETE KÜRBISKERNE SALAD - BREADED CHICKEN-BREAST, PUMPKIN-SEED OIL - ROASTED PUMPKIN- SEEDS	
VORSPEISE/ENTREE	15,70
HAUPTSPEISE/MAIN COURSE	21,50
GEBRATENER SCHAFKÄSE IM SPECKMANTEL GEMISCHTE BLATTSALATE GRILLED SHEEP-CHEESE WRAPPED IN BACON WITH LETTUCE SALAD	
VORSPEISE/ENTREE	14,70
HAUPTSPEISE/MAIN COURSE	19,90
EDEN WILDFANG-GARNELEN BLACK TIGER BIO - BULGUR UND GEMISCHTE BLATTSALATE EDEN BLACK TIGER PRAWNS BULGUR AND LEAF SALADS	
VORSPEISE/ENTREE	19,90
HAUPTSPEISE/MAIN COURSE	28,90
GEGRILLTE SCHEIBEN VOM PREMIUM-RIND AUF RUCOLA - PARMESAN-SPÄNEN GRILLED BEEF “PREMIUM SELECTION” ROCKET SALAD - FRESH-PARMESAN-CHEESE	
VORSPEISE/ENTRÉE	17,90
HAUPTSPEISE/MAIN COURSE	25,80
BEILAGENSALAT – GEMISCHT ODER BLATTSALATE SIDE DISH SALAD - MIXED SALADS OR LEAF SALADS	5,90
VORSPEISENSALAT – GEMISCHT ODER BLATTSALATE STARTER SALAD – MIXED SALADS OR LEAF-SALADS	8,80

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (BIS 12 JAHRE)
 MIT EINER KUGEL EIS ZUM DESSERT
FOR OUR KIDS (UP TO 12 YEARS)
 WITH A SCOOP OF ICE CREAM

WIENERSCHNITZEL VOM „KALB“ POMMES FRITTES WIENERSCHNITZEL – VEAL - WITH FRENCH FRIES	19,20
NATURSCHNITZEL VOM “KALB” BUTTERS PÄTZLE GRILLED ESCALOPE – VEAL - WITH BUTTERED SPÄTZLE	19,20
GEBACKENE HÜHNERFILETS MIT POMMES FRITTES CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES	15,80

REGIONALE SPEZIALITÄTEN - REGIONAL SPECIALITIES

VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE VOM KÄSE CASPAR BLATTSALATE – KARTOFFELSALAT – RÖSTZWIEBELN CHEESE SPÄTZLE WITH ROASTED ONIONS GREEN SALAD AND POTATOE SALAD	18,50
KNÖDELVARIATION - SCHLUTZKRAPPEN – SPINATKNÖDEL - KÄSKNÖDEL ZERLASSENER BUTTER - GERIEBENER BERGKÄSE CHEESE DUMPLING – SCHLUTZKRAPPEN - SPINACH-DUMPLING MELTED BUTTER AND BERGKÄSE (GRATED CHEESE)	17,80
WALSER-GRÖSTL – BLUTWURST - WARMER SPECKKRAUTSALAT “GRÖSTL” FRIED POTATOES WITH BLACK PUDDING - WARM CABBAGE-SALAD	19,50

HAUPTGERICHTE

GEGRILLTES ZANDERFILET ACKERGEMÜSE (WEIZEN – GERSTE GEMÜSE) - PETERSILIENKARTOFFEL GRILLED PIKE – WHEAT-BARLEY VEGETABLES – PARSLEY POTATOES	29,50
OFENFRISCHER SCHWEINSBRATEN NATURSAFTL – SEMMELKNÖDEL – SAUERKRAUT ROASTED PORK - WITH BREAD-DUMPLING AND SAUERKRAUT	22,80
WIENERSCHNITZEL VOM KALB PETERSILIENKARTOFFELN - WILDPREISELBEEREN „WIENER SCHNITZEL“ – VEAL – PARSLEY-POTATOES - CRANBERRIES	29,90
ZWIEBELROSTBRATEN VOM HEIMISCHEN PREMIUM RIND RÖSTKARTOFFELN - HAUSGEMACHTE RÖSTZWIEBELN SIRLOIN STEAK – PREMIUM SELECTION – ONIONS - ROASTED POTATOES	29,80
KLASSISCHER TAFELSPITZ RÖSTKARTOFFELN – GEHACKTER SPINAT - APFELKREN BOILED BEEF - APPLE-HORSERADISH - ROASTED POTATOES - SPINACH	29,90
ENTRECÔTE V. HEIMISCHEN SELECT-RIND OFENKARTOFFEL - SAUERRAHM – RÖSTGEMÜSE RUMPSTEAK – SELECT BEEF AUSTRIA ROASTED VEGETABLES – OVEN POTATOE – SOUR-CREAM	34,80

SÜSSES UND EISDESSERTS DESSERT AND ICE CREAM

APFELSTRUDEL – APPLE STRUDEL	6,40
MIT SAHNE – WITH CREAM	6,90
MIT VANILLE-EIS – WITH VANILLA-ICE-CREAM	7,90
MIT VANILLE-SAUCE – VANILLA SAUCE	8,80
 HAUSGEMACHTES CREME BRULÉE – CREME BRULEE	 8,80
MARILLEN- ODER PREISELBEERPALATSCHINKEN (2 STÜCK) PANCAKES WITH APRICOT JAM OR CRANBERRIES	9,20
EISPALATSCHINKE - WARMER SCHOKOSAUCHE – MANDELSPLITTER PANCAKE WITH VANILLA-ICE-CREAM AND HOT CHOCOLATE-SAUCE	11,20
MOHR IM HEMD MIT EINER KUGEL VANILLE-EIS HOT CHOCOLATE-CAKE WITH VANILLA-ICE-CREAM	9,80
WARME TOPFENNOCKERL IN BUTTERBRÖSEL- WARME KIRSCHEN CREAM-CHEESE DUMPLINGS WITH WARM CHERRIES	11,20
 EISBECHER – ICE CREAM CUP	
- ZITRONEN-SORBET MIT EINEM SCHUSS PROSECCO ODER VODKA LEMON ICE-CREAM WITH VODKA OR PROSECCO	8,70
- AFFOGATO – ESPRESSO MIT EINER KUGEL VANILLE-EIS	6,10
- SORBET-KREATION (ZITRONEN-, HIMBEERE-, JOHANNISBEERE) VARIATIONS OF SORBETS – LEMON, RASPBERRIES, CASSIS	8,40
- EISCLOWN (VANILLE- UND ZITRONENSORBET MIT BUNTEN SMARTIES) EISCLOWN – (VANILLA ICE CREAM - CASSIS-SORBET - SMARTIES)	4,90
- GERÜHRTER EISKAFFEE ZART SCHMELZENDES VANILLEEIS MIT KAFFEE CREMIG GERÜHRT VIENNA ICED COFFEE	KLEINER BECHER/ SMALL 6,90 GROSSER BECHER/ LARGE 8,30
- DANMARK VANILLEEIS MIT SCHOKOSAUCHE UND SCHLAGOBERS VANILLA-ICE-CREAM - WARM CHOCOLATE-SAUCE	KLEINER BECHER/ SMALL 6,90 GROSSER BECHER/ LARGE 8,30
- NUSSKNACKER SCHOKO-, WALNUSS- UND VANILLE-EIS MIT KARMELISIERTEN NÜSSEN UND SCHOKOSAUCHE CHOCOLATE - VANILLA-ICE-CREAM - WALNUT ICE CARAMELIZED NUTS AND CHOCOLATE SAUCE	KLEINER BECHER / SMALL 6,90 GROSSER BECHER / LARGE 8,30
- HEISSE LIEBE (VANILLE-EIS MIT WARMEN BEEREN) VANILLA-ICE-CREAM WITH HOT RASPBERRIES	KLEINER BECHER / SMALL 6,90 GROSSER BECHER / LARGE 8,30
 VANILLA SPEZIAL MIT 2 KUGELN VANILLE – EIS UND KERNÖL VANILLA-ICE-CREAM WITH PUMPKIN SEED-OIL	 6,80

UND DAZU EIN FEINES SCHNAPSERL/KAFFEE ?

NACHMITTAGSKARTE - **AFTERNOON-MENU**

14.00 BIS 17.30 UHR

SUPPEN - SOUPS

TAFELSPITZ-BOUILLON MIT FRITTATEN BEEF BROTH WITH SLICED PANCAKES	8,20
KLARE RINDSSUPPE MIT GROSSEM LEBERKNÖDEL BEEF SOUP WITH LIVER-DUMPLING	8,60
WALSER ERDÄPFELSUPPE - „WALSER“ POTATOE-SOUP”	8,60
WALSER KÄSESUPPE - „WALSER“ CHEESE-SOUP”	8,90
GULASCHSUPPE – GULASH SOUP	8,90

SALATE - VORSPEISEN

SALADS - ENTRÉE

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT - ECHTES STEIRISCHES KÜRBIS-KERNÖL GERÖSTETE KÜRBISKERNE SALAD - BREADED CHICKEN-BREAST, PUMPKIN-SEED OIL - ROASTED PUMPKIN- SEEDS	
VORSPEISE/ENTREE	15,70
HAUPTSPEISE/MAIN COURSE	21,50
GEBRATENER SCHAFKÄSE IM SPECKMANTEL GEMISCHTE BLATTSALATE GRILLED SHEEP-CHEESE WRAPPED IN BACON WITH LETTUCE SALAD	
VORSPEISE/ENTREE	14,70
HAUPTSPEISE/MAIN COURSE	19,90
GEGRILLTE SCHEIBEN VOM PREMIUM-RIND AUF RUCOLA - PARMESAN-SPÄNEN GRILLED BEEF “PREMIUM SELECTION” ROCKET SALAD - FRESH-PARMESAN-CHEESE	
VORSPEISE/ENTRÉE	17,90
HAUPTSPEISE/MAIN COURSE	25,80
BEILAGENSALAT – GEMISCHT ODER BLATTSALATE SIDE DISH SALAD - MIXED SALADS OR LEAF SALADS	5,90
VORSPEISENSALAT – GEMISCHT ODER BLATTSALATE STARTER SALAD – MIXED SALADS OR LEAF-SALADS	8,80

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (BIS 12 JAHRE)

MIT EINER KUGEL EIS ZUM DESSERT

FOR OUR KIDS (UP TO 12 YEARS)

WITH A SCOOP OF ICE CREAM

WIENERSCHNITZEL VOM „KALB“ POMMES FRITTES WIENERSCHNITZEL – VEAL - WITH FRENCH FRIES	19,20
NATURSCHNITZEL VOM “KALB” BUTTERS PÄTZLE GRILLED ESCALOPE – VEAL - WITH BUTTERED SPÄTZLE	19,20
GEBACKENE HÜHNERFILETS MIT POMMES FRITTES CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES	15,80

REGIONALE SPEZIALITÄTEN - REGIONAL SPECIALITIES

VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE VOM KÄSE CASPAR
BLATTSALATE – KARTOFFELSALAT – RÖSTZWIEBELN
CHEESE SPÄTZLE WITH ROASTED ONIONS
GREEN SALAD AND POTATOE SALAD 18,50

KNÖDELVARIATION - SCHLUTZKRAPPEN – SPINATKNÖDEL - KÄSKNÖDEL
ZERLASSENER BUTTER - GERIEBENER BERGKÄSE
CHEESE DUMPLING – SCHLUTZKRAPPEN - SPINACH-DUMPLING
MELTED BUTTER AND BERGKÄSE (GRATED CHEESE) 17,80

WALSER-GRÖSTL – BLUTWURST - WARMER SPECKKRAUTSALAT
“GRÖSTL” FRIED POTATOES WITH BLACK PUDDING - WARM CABBAGE-SALAD 19,50

HAUPTGERICHTE

OFENFRISCHER SCHWEINSBRATEN
NATURSAFTL – SEMMELKNÖDEL – SAUERKRAUT
ROASTED PORK - WITH BREAD-DUMPLING AND SAUERKRAUT 22,80

WIENERSCHNITZEL VOM KALB
PETERSILIENKARTOFFELN - WILDPREISELBEEREN
„WIENER SCHNITZEL“ – VEAL – PARSLEY-POTATOES - CRANBERRIES 29,90

ZWIEBELROSTBRATEN VOM HEIMISCHEN PREMIUM RIND
RÖSTKARTOFFELN - HAUSGEMACHTE RÖSTZWIEBELN
SIRLOIN STEAK – PREMIUM SELECTION – ONIONS - ROASTED POTATOES 29,80

JAUSENKARTE

PAAR FRANKFURTER - FRISCHER KREN - SENF
HOT SAUSAGES WITH FRESH HORSE-RADISH - MUSTARD 7,90

PAAR HIRSCHWÜRSTEL - FRISCHER KREN - SENF 11,90
SAUERKRAUT – WITH SAUERKRAUT 14,90

SCHINKEN-KÄSE-TOAST MIT KLEINER SALATGARNITUR
HAM AND CHEESE-TOAST GARNISHED WITH SALAD 9,80

PORTION POMMES FRITTES MIT KETCHUP – FRENCH FRIES 6,20

WURSTSALAT – AUF WUNSCH MIT KÄSE
SAUSAGE SALAD – ON REQUEST WITH CHEESE 11,30

BRETTLJAUSE FEIN GARNIERT
ZWEIERLEI SPECK – SCHWEINSBRATEN – HARTWÜRSTL
BERGKÄSE - VERHACKERTS – FRISCHER KREN – MIXED PICKLES 17,80
MIXED COLD PLATE - DIFFERENT SPECK – ROASTED PORK – HARD CURED SAUSAGE -
MOUNTAIN CHEESE – MEAT SPREAD – FRESH HORSE-RADISH – MIXED PICKLES