

DIE SPEZIALITÄTEN UNSERES HAUSES

FLEISCH - FONDUE (AB 2 PERSONEN)

GEMISCHTER SALAT ALS VORSPEISE

RINDSFILET – KALBSHUFT – HÜHNERFILET - RIESENGARNELEN

OFENKARTOFFELN - POMMES FRITTES - HAUSGEMACHTE SAUCEN

MEAT - FONDUE (TWO OR MORE PERSONS)

SALAD TO START

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

BAKED POTATO - FRENCH FRIES - HOMEMADE SAUCES

HEUMILCH KÄSEFONDUE (AB 2 PERSONEN) V. KÄSE CASPAR

GEMISCHTER SALAT ALS VORSPEISE

WEISSBROTWÜRFEL

MINIKARTOFFELN - MIXED PICKLES

CHEESE FONDUE (TWO OR MORE PERSONS)

SALAD TO START

WITH BAGUETTE - POTATOES - MIXED PICKLES

RACLETTE (AB 2 PERSONEN)

GEMISCHTER SALAT ALS VORSPEISE

RACLETTE-KÄSE – ZWEIERLEI SPECK

MINIKARTOFFELN - MIXED PICKLES

RACLETTE (TWO OR MORE PERSONS)

SALAD TO START – DIFFERENT SMOKED MEAT

RACLETTE-CHEESE – POTATOES - MIXED PICKLES

HEISSER STEIN (AB 2 PERSONEN)

GEMISCHTER SALAT ALS VORSPEISE

RINDSFILET – KALBSHUFT - HÜHNERFILET

WERDEN AUF EINEM HEISSEN 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 FILET OF CHICKEN

YOU PREPARE THE MEAT YOURSELF ON A HOT STONE

WITH BAKED POTATO, FRENCH FRIES, DIFFERENT SAUCES

**BEILAGEN UND SAUCEN WERDEN GERNE NACHGEREICHT
FLEISCH-NACHBESTELLUNGEN WERDEN EXTRA BERECHNET
ADDITIONAL ORDERS OF MEAT WILL BE CHARGED EXTRA**

OFENFRISCH - AUF VORBESTELLUNG To ORDER IN ADVANCE

BAUERNENTE AB 2 PERSONEN

ROTKRAUT – PREISELBEERBIRNE - SEMMELKNÖDEL

ROASTED DUCK FOR 2 PERSONS

RED CABBAGE – CRANBERRIES - BREAD DUMPLING

SUPPEN - SOUPS

KRÄFTIGE RINDSUPPE MIT FRITTATEN

BEEF BROTH WITH SLICED PANCAKES

KRÄFTIGE RINDSUPPE MIT GROSSEM LEBERKNÖDEL

BEEF BROTH WITH LIVER-DUMPLING

WALSER ERDÄPFELSUPPE - „WALSER“ POTATO-SOUP

WALSER KÄSESUPPE - „WALSER“ CHEESE-SOUP

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

HAUPTSPEISE/MAIN COURSE

GEBRATENER SCHAFSKÄSE IM SPECKMANTEL

GEMISCHTE BLATTSALATE

GRILLED SHEEP-CHEESE WRAPPED IN BACON WITH LETTUCE SALAD

VORSPEISE/ENTREE

HAUPTSPEISE/MAIN COURSE

GEGRILLTE SCHEIBEN VOM HEIMISCHEN RIND AUF RUCOLA

PARMESAN-SPÄNEN

GRILLED BEEF “PREMIUM SELECTION” ROCKET SALAD - FRESH-PARMESAN-CHEESE

VORSPEISE/ENTRÉE

HAUPTSPEISE/MAIN COURSE

GEGRILLETE BLACK TIGER GARNELEN AUF

BLATTSALATEN – INGWER CURRY DRESSING

GRILLED BLACK TIGER PRAWNS – LEAF SALADS – INGWER CURRY DRESSING

VORSPEISE/ENTRÉE

HAUPTSPEISE/MAIN COURSE

BEILAGENSALAT – GEMISCHT ODER BLATTSALATE

SIDE DISH SALAD - MIXED SALADS OR LEAF SALADS

VORSPEISENSALAT – GEMISCHT ODER BLATTSALATE

STARTER SALAD – MIXED SALADS OR LEAF-SALADS

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 FRITES

WIENERSCHNITZEL – VEAL - WITH FRENCH FRIES

NATURSCHNITZEL VOM “KALB” BUTTERSCHNITZEL

GRILLED ESCALOPE – VEAL - WITH BUTTERED SPÄTZLE

GEBACKENE HÜHNERFILETS MIT POMMES FRITES

CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES

SPAGHETTI MIT SAUCE BOLOGNESE

SPAGHETTI SAUCE BOLOGNESE

REGIONALE SPEZIALITÄTEN - REGIONAL SPECIALITIES

**VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE – WÜRZIGER BERGKÄSE VOM KÄSE CASPAR
BLATTSALATE – KARTOFFELSALAT – RÖSTZWIEBELN**

**CHEESE SPÄTZLE WITH ROASTED ONIONS
GREEN SALAD AND POTATO SALAD**

**KNÖDELVARIATION - SCHLUTZKRAPPEN – SPINATKNÖDEL - KÄSKNÖDEL
ZERLASSENE BUTTER - GERIEBENER BERGKÄSE**

**CHEESE DUMPLING – SCHLUTZKRAPPEN - SPINACH-DUMPLING
MELTED BUTTER AND BERGKÄSE (GRATED CHEESE)**

WALSER-GRÖSTL – BLUTWURST - WARMER SPECKKRAUTSALAT

“GRÖSTL” FRIED POTATOES WITH BLACK PUDDING - WARM CABBAGE-SALAD

HAUPTGERICHTE

SPAGHETTI MIT HAUSGEMACHTER SAUCE BOLOGNESE

SPAGHETTI SAUCE BOLOGNESE

VEGANES GEMÜSE-CURRY MIT CHAMPIGNONS

KOKOSMILCH - BASMATI REIS

VEGAN VEGETABLE CURRY WITH CHAMPIGNONS

COCONUT-MILK - BASMATI RICE

GEGRILLTES SAIBLINGSFILET „FISCHTEICH ZUG“

ACKERGEMÜSE (WEIZEN – GERSTE - GEMÜSE) - PETERSILIENKARTOFFEL

GRILLED CHAR – WHEAT-BARLEY VEGETABLES – PARSLEY POTATOES

OFENFRISCHER SCHWEINSBRATEN

NATURSAFTL – SEMMELKNÖDEL – SAUERKRAUT

ROASTED PORK - WITH BREAD-DUMPLING AND SAUERKRAUT

WIENERSCHNITZEL VOM KALB

PETERSILIENKARTOFFELN - WILDPREISELBEEREN

„WIENER SCHNITZEL“ – VEAL – PARSLEY-POTATOES - CRANBERRIES

ZWIEBELROSTBRATEN VOM HEIMISCHEN RIND

RÖSTKARTOFFELN - HAUSGEMACHTE RÖSTZWIEBELN

SIRLOIN STEAK – ONIONS - ROASTED POTATOES

KLASSISCHER TAFELSPITZ

RÖSTKARTOFFELN – GEHACKTER SPINAT - APFELKREN

BOILED BEEF - APPLE-HORSE RADISH - ROASTED POTATOES - SPINACH

ENTRECÔTE VOM HEIMISCHEN RIND „CULT-BEEF“

OFENKARTOFFEL - RÖSTGEMÜSE - SAUERRAHM

RUMPSTEAK – CULT BEEF AUSTRIA

ROASTED VEGETABLES – OVEN POTATO – SOUR-CREAM

DESSERT AND ICE CREAM

APFELSTRUDEL – APPLE STRUDEL

MIT SAHNE – WITH CREAM

MIT VANILLE-EIS – WITH VANILLA-ICE-CREAM

MIT VANILLE-SAUCE – VANILLA SAUCE

HAUSGEMACHTES CREME BRULÉE – CREME BRULEE

MARILLEN- ODER PREISELBEERPALATSCHINKEN (2 STÜCK)

PANCAKES WITH APRICOT JAM OR CRANBERRIES

EISPALATTSCHINKE · WARMER SCHOKOSAUCE – MANDELSPLITTER

PANCAKE WITH VANILLA-ICE-CREAM AND HOT CHOCOLATE-SAUCE

WARMER SCHOKO-NUSSKUCHEN MIT EINER KUGEL VANILLE-EIS

HOT CHOCOLATE-NUT-CAKE WITH VANILLA-ICE-CREAM

WARME TOPFENNOCKERL IN BUTTERBRÖSEL- WARME KIRSCHEN

CREAM-CHEESE DUMPLINGS WITH WARM CHERRIES

EISBECHER – ICE CREAM CUP

▪ ZITRONEN-SORBET MIT EINEM SCHUSS PROSECCO ODER VODKA

LEMON ICE-CREAM WITH VODKA OR PROSECCO

▪ AFFOGATO — ESPRESSO MIT EINER KUGEL VANILLE-EIS

ESPRESSO WITH A SCOOP OF VANILLA-ICE-CREM

- SORBET-KREATION (ZITRONEN-, HIMBEERE-, JOHANNISBEERE)

VARIATIONS OF SORBETS – LEMON, RASPBERRIES, CASSIS

- EISCLOWN (VANILLE- UND ZITRONENSORBET MIT BUNTEN SMARTIES)

EISCLOWN – (VANILLA ICE CREAM - LEMON-SORBET - SMARTIES)

- GERÜHRTER EISKAFFEE ZART SCHMELZENDES VANILLEEIS MIT

KAFFEE CREMIG GERÜHRT

KLEINER BECHER/SMALL

VIENNA ICED COFFEE

GROSSER BECHER/LARGE

■ DANMARK VANILLEEIS MIT SCHOKOSAUCE UND SCHLAGOBERS

VANILLA-ICE-CREAM - WARM CHOCOLATE-SAUCE

KLEINER BECHER/SMALL

GROSSER BECHER/LARGE

- NUSSKNACKER SCHOKO-, WALNUSS- UND VANILLE-EIS

MIT KARMELISIERTEN NÜSSEN UND SCHOKOSAUCÉ/SALTED CARAMEL SAUCE

CHOCOLATE - VANILLA-ICE-CREAM - WALNUT ICE

KLEINER BECHER / SMALL

CARAMELIZED NUTS AND CHOCOLATE SAUCE

GROSSER BECHER / LARGE

- HEISSE LIEBE (VANILLE-EIS MIT WARMEN BEEREN)

VANILLA-ICE-CREAM WITH HOT RASPBERRIES

KLEINER BECHER / SMALL

GROSSER BECHER / LARGE

„STEIRER TRAUM“ MIT 2 KUGELN VANILLEEIS UND KERNÖL

VANILLA-ICE-CREAM WITH PUMPKIN SEED-OIL

UND DAZU EIN FEINES SCHNAPSERL/KAFFEE ?

JAUSENKARTE 14.00 BIS 17.30 UHR

SERVED UNTIL 17.30

PAAR FRANKFURTER - FRISCHER KREN - SENF

HOT SAUSAGES WITH FRESH HORSE-RADISH - MUSTARD

PAAR HIRSCHWÜRSTEL

FRISCHER KREN – SENF

DEER SAUSAGE – HORSERADISH – MUSTARD

MIT SAUERKRAUT / WITH SAUERKRAUT

SCHINKEN-KÄSE-TOAST MIT KLEINER SALATGARNITUR

HAM AND CHEESE-TOAST GARNISHED WITH SALAD

PORTION POMMES FRITTES MIT KETCHUP – FRENCH FRIES

WURSTSALAT – AUF WUNSCH MIT KÄSE

SAUSAGE SALAD – ON REQUEST WITH CHEESE

BRETTLJAUSE FEIN GARNIERT

ZWEIERLEI SPECK – SCHWEINSBRATEN – HARTWÜRSTL

BERGKÄSE - VERHACKERTS – FRISCHER KREN – MIXED PICKLES

MIXED COLD PLATE - DIFFERENT SPECK – ROASTED PORK – HARD CURED SAUSAGE -

MOUNTAIN CHEESE – MEAT SPREAD – FRESH HORSE-RADISH – MIXED PICKLES

KAFFEE - SPEZIALITÄTEN

COFFEE SPECIALITIES

VERLÄNGERTER

ESPRESSO

DOPPELTER ESPRESSO

CAPPUCCINO

LATTE MACCHIATO

AFFOGATO – ESPRESSO MIT VANILLE-EIS

ESPRESSO MIT EINEM SCHUSS WHISKEY

ODER AMARETTO UND SAHNE

PORTION RONNEFELDT TEE

DARJEELING GOLD – PFEFFERMINZ – GRÜNER TEE –

VERBENE – FRÜCHTETEE – BERGKRÄUTERTEE

HEISSE SCHOKO – MIT SAHNE

—————→>>>> SCHNAPSERL UND BRÄNDE ;-)

**SCHNAPSERL UND BRÄNDE
FREIHOF DESTILLERIE – LUSTENAU**

2 CL

**OBSTLER – APFEL-BIRNE
WILLIAMS „ALT LUSTENAU“
WILLIAMS MIT BIENENHONIG
NUSSSCHNAPS MIT EINER GANZEN NUSS**

**SCHNAPSBRENNEREI SCHOSSER
VOGELBEERBRAND**

**SKICLUB ARLBERG EDITION
ROTE WILLIAMS V. HANS REISETBAUER**

**PRIVATBRENNEREI HÄMMERLE - LUSTENAU
ENZIAN BRAND RESERVE
HIMBEERBRAND**

**BÜCHELE – MICHELEHOF
SUBIRER „BIRNENBRAND“**

**HOCHSTRASSER – STEIERMARK
MARILLENBRAND
ALTE ZWETSCHKE „HOLZFASS“**

**GRAPPA – RUM COGNAC
GRAPPA BARRIQUE – POLI
RUM DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA
REMY MARTIN VSOP**

BITTERS

AVERNA - JÄGERMEISTER

GIN

**MALFI GIN - ROSA
FEVER-TREE TONIC**

**GIN MARE – BASILIKUM – ROSMARIN – THYMIAN
FEVER-TREE TONIC**

**THORALM GIN – 7 ALMKRÄUTER – WOLFGANGSEE
FEVER-TREE TONIC**

RUM

**BACARDI – 1/4 LT. COLA
HAYANA CLUB 7 ANOS – 1/4 LT. COLA**

WODKA – WHISKEY

**ABSOLUT – WELLNESS – SODA
ABSOLUT - BITTER LEMON
JACK DANIELS – 1/4 LT. COLA**