

# Speisekarte

11.30 - 13.30 Uhr  
und  
18.00 - 21.00 Uhr

## Vorspeisen und Salate

Bunter gemischter Salat	4,60
Knackige Blattsalatspitzen mit Frenchdressing	4,10
Tomate – Mozzarella mit Rucola mariniert mit Basilikum Pesto und Balsamicoglace	8,10
Feine Haussülze mariniert mit Kernölvinaigrette, garniert mit Kürbisragout und roten Zwiebelringen	8,60
Carpaccio vom Oktopus mariniert mit Zitronenöl und Balsamico Glace verfeinert mit Parmesan und Rucola	9,40

## Aus dem Suppentopf

Rinderkraftsuppe mit Frittaten	3,60
Rinderkraftsuppe mit hausgemachten Brätspätzle	3,60
Tomatencremesuppe mit Gin und Sahnehaube	4,40
Kürbiscremesuppe mit Kernöl	4,40

## Fleischgerichte

„Alt Wiener“ Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und Speckbohnen	17,20
Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	12,90
Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit gemischtem Salat	14,40
Gegrilltes Putensteak an Waldpilzsauce dazu Butterspätzle und Mandelbroccoli	15,20
Wiener Schnitzel vom Montafoner Kalb dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	18,90
Wiener Schnitzel vom Montafoner Kalb mit gemischtem Salat	20,40
Tranchiertes Hirschrückensteak auf Steinpilzsauce dazu Serviettenknödel und Apfelblaukraut	26,20
Gebratene Schweinemedallions an Dijonsensauce dazu feine Bandnudeln und buntes Marktgemüse	16,90
Portion Bratensauce	1,00

Bei Änderung der Beilage berechnen wir Euro 1,00

## Fisch oder vielleicht etwas ohne Fleisch

Forellenfilet „Müllerin Art“ dazu Petersilienkartoffeln und Blattspinat	16,90
Gebratenes Zanderfilet mit Knoblauchbutter auf Dillrahmbohnen und gedämpftem Reis	17,60
Montafoner Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Blattsalat	11,80
Sellerie - Piccata an feinen Pestobandnudeln und Tomatensauce	11,90

## Für unsere kleinen Gäste

„Sponge Bob“ gebackenes Schnitzel mit Pommes frites	6,10
„Schlumpfe“ Nuggets mit Pommes frites	6,10
„Wickie“ Fischstäbchen mit Salzkartoffeln	5,90
„Lucky Luke“ 1 Paar Wienerle mit Pommes Frites	5,80
„Pinocchio“ Bandnudeln mit Sauce Bolognese	5,80
„Winni Puuh“ Rahmschnitzel mit Spätzle und Gemüse	6,30

Wenn du brav gegessen hast bekommst du ein Eis am Stiel!

## Gerichte ab 2 Personen auf Vorbestellung (Preis pro Person)

Ausgelöste Kalbshaxe an Gemüsejus, dazu Rösti	18,10
Tranchierte Schweinshaxe an Kümmelglace, dazu Serviettenknödel und Sauerkraut	16,90
Fleischfondue „BOURGUIGNONNE“ mit Würfel von 4 Filetsorten dazu servieren wir verschiedene Saucen, Pommes frites oder Reis und gemischten Salat	26,90

## **Zum Schluss vielleicht noch etwas Süßes**

<b>Hausgemachte Waffeln</b> mit Vanilleeis und Schokoladensauce, garniert mit Sahne	<b>6,30</b>
<b>Kernöl – Creme brulée</b> mit Vanille Eis garniert mit Früchten	<b>6,30</b>
<b>Frischer Fruchtsalat</b> mit Maraschino	<b>5,60</b>
<b>Kleiner Kaiserschmarren „Wiener Art“</b> mit Zwetschgenröster	<b>7,60</b>

**Fragen Sie unsere Servicefachkräfte nach möglichen enthaltenen Allergenen!**

Unsere Kuchen und Eisspezialitäten finden Sie in unserer Dessertkarte

### Mögliche enthaltene Allergene:

<b>A</b> Gluten 	<b>B</b> Krebstiere 	<b>C</b> Eier 	<b>D</b> Fisch 	<b>E</b> Erdnuss 	<b>F</b> Soja 	<b>G</b> Milch 
<b>H</b> Nüsse 	<b>L</b> Sellerie 	<b>M</b> Senf 	<b>N</b> Sesam 	<b>O</b> Schwefeldioxid und Sulfid 	<b>P</b> Lupinen 	<b>R</b> Weichtiere 

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt (Speise oder Getränk) enthalten sind.
- Die Kennzeichnung erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften der EU Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011. Es gibt noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.