

Speisekarte

18.00 – 21.00 Uhr

Vorspeisen und Salate

<i>Bunt gemischter Salat</i> A-D-C-F-G-O-M	4,60
<i>Knackige Blattsalatspitzen</i> mit Frenchdressing A-C-D-F-L-M-O	4,10
<i>Marinierter Montafoner Sauerkäse</i> mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika garniert mit Rucola A-G-H-O	8,10
<i>Feine Haussülze</i> mariniert mit Kernölvinaigrette garniert mit roten Zwiebelringen und Salatbukett F-H-L-M-O	8,60
<i>Tartar vom Räucherlachs</i> Im Teigkörnchen, verfeinert mit Dijonsenf – Honigsauce und Feldsalat A-C-D-F-G-L-M-O	8,90

Aus dem Suppentopf

<i>Rinderkraftsuppe</i> mit Frittaten A-C-F-G-L	3,60
<i>Rinderkraftsuppe</i> mit hausgemachten Brätspätzle A-C-F-G-L	3,60
<i>Tomatencremesuppe</i> mit Gin und Sahnehaube F-G-L-O	4,40
<i>Montafoner Pilzsuppe</i> mit herzhaftem Bauchspeck, Gemüse und Kartoffeln A-F-G-H-L-O	4,40

Fleischgerichte

<i>„Alt Wiener“ Zwiebelrostbraten</i> <i>mit Röstkartoffeln und Speckbohnen</i> A-F-G-L-O	17,20
<i>Schweineschnitzel gebacken</i> <i>mit Pommes Frites</i> A-C-E-G	12,90
<i>Schweineschnitzel gebacken</i> <i>mit gemischtem Salat</i> A-C-D-F-G-L-M-O	14,40
<i>Gegrilltes Hühnerbrüstchen an Estragon Sauce</i> <i>dazu Basmatireis und Mandelbroccoli</i> G-L-O-M-F	15,40
<i>Medaillons vom Schweinelendchen an Waldpilzsauce</i> <i>dazu Butterspätzle und buntes Marktgemüse</i> A-C-G-H-M-L-O-F	16,90
<i>Wiener Schnitzel vom Montafoner Kalb</i> <i>dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren</i> A-C-E-G	18,90
<i>Wiener Schnitzel vom Montafoner Kalb</i> <i>mit gemischtem Salat und Preiselbeeren</i> A-C-D-F-G-L-M-O	20,40
<i>Portion Bratensauce</i> A-F-L-M-O-F	1,00

Fisch oder vielleicht etwas ohne Fleisch

<i>Forellenfilet „Müllerin Art“</i>	16,90
<i>dazu Petersilienkartoffeln und Blattspinat</i>	
A-D-G-L-O	
<i>Gebratenes Zanderfilet</i>	17,60
<i>auf Dillrahmbohnen dazu gedämpfter Reis</i>	
A-D-F-G-L-O	
<i>Montafoner Käsespätzle</i>	11,80
<i>mit Röstzwiebeln dazu Kartoffelsalat</i>	
A-C-G-L-O-F	
<i>Rösti Taschen mit Gervais – Käse gefüllt</i>	9,80
<i>an buntem Salat mit zweierlei Saucen</i>	
A-C-D-F-G-L-M-O	

Für unsere kleinen Gäste

<i>Sponge Bob</i>	6,30
<i>gebackenes Schnitzel mit Pommes frites</i>	
A-C-G-E	
<i>Schlümpfe</i>	6,30
<i>Nuggets mit Pommes frites</i>	
A-C-G-E	
<i>Wickie</i>	5,90
<i>Fischstäbchen mit Salzkartoffeln</i>	
A-C-D-G-E	
<i>Lucky Luke</i>	5,80
<i>1 Paar Wienerle mit Pommes Frites</i>	
E	
<i>Winnie Puuh</i>	6,10
<i>Rahmschnitzel mit Spätzle und Gemüse</i>	
A-C-G-L-O-F	

Und wenn Du brav gegessen hast, bekommst Du ein Eis am Stiel!

Auf Vorbestellung ab 2 Personen (Preis pro Person)

<i>Ausgelöste Kalbshaxe</i> an Gemüsejus dazu Rösti A-G-L-O-F	18,10
<i>Tranchierte Schweinshaxe</i> an Kümmelglace, dazu Semmelknödel und Sauerkraut A-C-F-G-L-M-O	16,60
<i>Fleischfondue „CHINOISE“</i> mit Würfel von 4 Filetsorten dazu servieren wir verschiedene Saucen, Pommes frites oder Reis und gemischten Salat A-C-D-F-G-L-M-O	26,90

Zum Schluss vielleicht noch etwas Süßes

<i>Hausgemachte Waffeln</i> mit Vanilleeis und Schokoladensauce, garniert mit Sahne A-C-G-F-E-H-O	6,30
<i>Crème Brulée mit Mocca Eis</i> garniert mit Früchten und Kernölikör C-G-H	6,30
<i>Frischer Fruchtsalat</i> mit Maraschino O	5,60
<i>Kleiner Kaiserschmarren „Wiener Art“</i> mit Zwetschgenröster A-C-G-O	7,60
<i>Dessertvariation für 2 Personen</i> Kleine Auszüge aus unserer Dessertkarte und der Tagesdesserts Lassen sie sich überraschen!	9,90

Bei Beilagen Änderung berechnen wir Euro 0,80 pro Gericht!

Kuchen und Eisspezialitäten finden Sie auf unserer Dessertkarte!

Mögliche enthaltene Allergene:

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