

Speisekarte

von 11.00 – 13.30 Uhr
und
von 18.00 – 21.00 Uhr

Vorspeisen und Salate

Bunt gemischter Salat <i>A-D-C-F-G-O-M</i>	4,60
Knackige Blattsalatspitzen mit French Dressing <i>A-C-D-F-L-M-O</i>	4,10
Tomate – Mozzarella mit Rucola mariniert mit Basilikum Pesto und Balsamico Glace <i>A-G-H-O</i>	8,10
Feine Haussülze mariniert mit Kernölvinaigrette garniert mit Kürbisragout und roten Zwiebelringen <i>F-H-L-M-O</i>	8,60
Tartar vom Räucherlachs mit Dijonsenf – Honigsauce und Feldsalat <i>A-C-D-F-G-L-M-O</i>	8,90
Carpaccio vom Oktopus mariniert mit Zitronenöl und Balsamico Glace, verfeinert mit Parmesan und Ruccola <i>A-B-D-E-F-G-O-R</i>	9,40

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftsuppe mit Frittaten oder hausgemachten Brätspätzle <i>A-C-F-G-L</i>	3,60
Tomatencremesuppe mit Gin und Sahnehaube <i>F-G-L-O</i>	4,40
Montafoner Gerstensuppe mit Bauernbrot <i>A-F-G-L-M-O</i>	4,40

Fleischgerichte

„Alt Wiener“ Zwiebelrostbraten <i>mit Röstkartoffeln und Speckbohnen</i> A-F-G-L-O	17,20
Schweineschnitzel gebacken <i>mit Pommes Frites</i> A-C-E-G	12,90
Schweineschnitzel gebacken <i>mit gemischtem Salat</i> A-C-D-F-G-L-M-O	14,40
Gegrilltes Putensteak an Waldpilzsauce <i>dazu Butterspätzle und Mandelbroccoli</i> A-C-G-L-O-M-F	15,20
Wiener Schnitzel vom Montafoner Kalb <i>dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren</i> A-C-E-G	19,90
Wiener Schnitzel vom Montafoner Kalb <i>mit gemischtem Salat und Preiselbeeren</i> A-C-D-F-G-L-M-O	21,40
Tranchiertes Hirschrückensteak auf Steinpilzsauce <i>dazu Serviettenknödel und Apfelblaukraut</i> A-C-F-G-L-M-O	26,20
Gebratene Schweinemedallions <i>an getrüffelter Rahmsauce</i> <i>dazu Basmatireis und buntes Marktgemüse</i> A-C-F-G-H-L-O	16,90
Portion Bratensauce A-F-L-M-O-F	1,00

Fisch oder vielleicht etwas ohne Fleisch

Forellenfilet „Müllerin Art“	16,90
<i>dazu Petersilienkartoffeln und Blattspinat</i>	
<i>A-D-G-L-O</i>	
Gebratenes Zanderfilet mit Knoblauchbutter	17,60
<i>auf Dillrahmbohnen und gedämpftem Reis</i>	
<i>A-D-F-G-L-O</i>	
Montafoner Käsespätzle	11,80
<i>mit Röstzwiebeln dazu Kartoffelsalat</i>	
<i>A-C-G-L-O-F</i>	
Sellerie - Piccata	11,90
<i>an feinen Pestobandnudeln und Tomatensauce</i>	
<i>A-C-F-G-H-L-O</i>	

Für unsere kleinen Gäste

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

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

Auf Vorbestellung ab 2 Personen (Preis pro Person)

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



Zum Schluss vielleicht noch etwas Süßes

<i>Hausgemachte Waffeln</i>	<i>6,30</i>
<i>mit Vanilleeis und Schokoladensauce, garniert mit Sahne</i>	
<i>A-C-G-F-E-H-O</i>	
<i>Kernöl - Crème Brulée mit Vanilleeis</i>	<i>6,30</i>
<i>garniert mit Früchten und Kernöl</i>	
<i>A-C-F-G-H-O</i>	
<i>Frischer Fruchtsalat</i>	<i>5,60</i>
<i>mit Maraschino</i>	
<i>O</i>	
<i>Kleiner Kaiserschmarren „Wiener Art“</i>	<i>7,60</i>
<i>mit Zwetschgenröster</i>	
<i>A-C-F-G-O</i>	
<i>Dessertvariation für 2 Personen</i>	<i>12,40</i>
<i>Kleine Auszüge aus unserer Dessertkarte und der Tagesdesserts</i>	
<i>Lassen sie sich überraschen!</i>	

Bei Beilagen Änderung berechnen wir Euro 1,--

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.