

Abendkarte

von 18.00 – 21.00 Uhr

Vorspeisen und Salate

Bunt gemischter Salat A-D-C-F-G-O-M	4,80
Knackige Blattsalatspitzen mit French Dressing A-C-D-F-L-M-O	4,30
Marinierter Montafoner Sauerkäse mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika, garniert mit Rucola A-G-H-O	8,60
Feine Haussülze mariniert mit Kernölvinaigrette garniert mit roten Zwiebelringen und Salatbukett F-H-L-M-O	8,60
Tartar vom Räucherlachs im Teigkörnchen verfeinert mit Dijonsenf-Honigsauce und Feldsalat A-C-D-F-G-L-M-O	9,40

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftsuppe mit Frittaten A-C-F-G-L	3,80
Rinderkraftsuppe mit hausgemachten Brätspätzle A-C-F-G-L	3,80
Tomatencremesuppe mit Gin und Sahnehaube F-G-L-O	4,60
Montafoner Pilzsuppe mit herzhaftem Bauchspeck, Gemüse und Kartoffeln A-F-G-H-L-O	4,70

Fleischgerichte

„Alt Wiener“ Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und Speckbohnen A-F-G-L-O	17,80
Schweineschnitzel gebacken mit Pommes Frites A-C-E-G	13,90
Schweineschnitzel gebacken mit gemischtem Salat A-C-D-F-G-L-M-O	14,80
Medaillons vom Schweinelendchen an Waldpilzsauce dazu Butterspätzle und buntes Marktgemüse A-C-G-H-M-L-O-F	17,20
Wiener Schnitzel vom Montafoner Kalb mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren A-G-C-E	20,20
Wiener Schnitzel vom Montafoner Kalb mit gemischtem Salat und Preiselbeeren A-C-D-F-G-L-M-O	21,10
Portion Bratensauce A-F-L-M-O-F	1,00

Fisch oder vielleicht etwas ohne Fleisch

Forellenfilet „Müllerin Art“ dazu Petersilienkartoffeln und Blattspinat A-D-G-L-O	16,90
Gebratenes Zanderfilet auf Dillrahmbohnen dazu gedämpfter Reis A-C-D-F-G-L-O	17,80
Montafoner Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu Kartoffelsalat A-C-G-L-O-F	12,80
Rösti Taschen mit Gervais-Käse gefüllt an buntem Salat mit zweierlei Saucen A-C-D-F-G-L-M-O	11,20

Für unsere kleinen Gäste

Sponge Bob gebackenes Schnitzel mit Pommes frites A-C-G-E	6,30
Schlümpfe Nuggets mit Pommes frites A-C-G-E	6,30
Wickie Fischstäbchen mit Salzkartoffeln A-C-D-G-E	5,90
„Lucky Luke“ 1 Paar Wienerle mit Pommes Frites E	5,80
„Pinocchio“ Bandnudeln mit Sauce Bolognese A-C-G-L-O-F	5,80
„Winni Puuh“ Rahmschnitzel mit Spätzle und Gemüse A-C-G-L-O-F	6,40

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

Auf Vorbestellung ab 2 Personen (Preis pro Person)

Ausgelöste Kalbshaxe an Gemüsejus dazu Röstinchen A-G-L-O-F	18,10
Tranchierte Schweinshaxe an Kümmelglace, dazu Semmelknödel und Sauerkraut A-C-F-G-L-M-O	17,60
Fleischfondue „CHINOISE“ 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

Creme brulée mit Mocca Eis garniert mit Früchten C-G-H	6,60
Mohr im Hemd mit Vanilleeis und Sahne garniert A-C-F-G-H	6,60
Frischer Fruchtsalat mit Maraschino O	6,00
Kleiner Kaiserschmarren „Wiener Art“ mit Zwetschgenröster A-C-G-O	8,20

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.