

Abendkarte

von 18.00 – 21.00 Uhr

Vorspeisen und Salate

Bunt gemischter Salat A-D-C-F-G-O-M	5,40
Knackige Blattsalatspitzen mit French Dressing A-C-D-F-L-M-O	5,20
Blätterteigpastetchen gefüllt mit Waldpilzragout A-C-F-G-L-O	8,80
Carpaccio vom Rind mariniert mit Olivenöl und Balsamico Creme garniert mit Parmesan, Rucola und Zitrone F-G-O	9,50

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftsuppe mit Frittaten A-C-F-G-L	4,80
Rinderkraftsuppe mit hausgemachten Leberspätzle A-C-F-G-L	4,80
Tomatencremesuppe mit Gin und Sahnehaube F-G-L-O	5,20
Montafoner Pilzsuppe mit herzhaftem Bauchspeck, Gemüse und Kartoffeln A-F-G-H-L-O	5,20

Fleischgerichte

„Alt Wiener“ Zwiebelrostbraten mit Röstinchen und Speckbohnen A-F-G-L-O	21,20
Cordon bleu mit Pommes frites oder gemischtem Salat A-C-G	18,50
Mit Kräuterkruste gratiniertes Schweinesteak dazu Butterreis und Mandelbroccoli A-C-D-F-G-L-M-O	19,20
Gegrilltes Hühnerbrüstchen an Waldpilzsauce dazu Eierspätzle und buntes Marktgemüse A-C-G-H-M-L-O-F	18,50
Wiener Schnitzel vom Montafoner Kalb mit Petersilienkartoffeln <u>oder</u> gemischtem Salat und Preiselbeeren A-G-C-E	23,50
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	19,50
Gebratenes Zanderfilet an hausgemachten Bandnudeln mit Spinat und Kirschtomaten an leichter Kräutersauce A-C-D-F-G-L-O	21,80
Hausgemachte Bandnudeln mit Spinat und Kirschtomaten an leichter Kräutersauce A-C-F-G-L-O	14,50
Montafoner Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu Kartoffelsalat A-C-G-L-O-F	15,20

Für unsere kleinen Gäste

Sponge Bob gebackenes Schnitzel mit Pommes frites A-C-G-E	7,50
Schlümpfe Nuggets mit Pommes frites A-C-G-E	7,50
Wickie Fischstäbchen mit Salzkartoffeln A-C-D-G-E	7,20
„Lucky Luke“ 1 Paar Wienerle mit Pommes Frites E	7,00
„Pinocchio“ Bandnudeln mit Sauce Bolognese A-C-G-L-O-F	7,00
„Winni Puuh“ Rahmschnitzel mit Spätzle und Gemüse A-C-G-L-O-F	7,50

Und 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 Röstinchen A-G-L-O-F	19,20
Tranchierte Schweinshaxe an Kümmelglace, dazu Sauerkraut und Serviettenknödel A-C-F-G-L-M-O	18,50
Fleischfondue „CHINOISE“ mit Würfel von 4 Filetsorten dazu servieren wir verschiedene Saucen, Pommes Frites und gemischten Salat A-C-D-F-G-L-M-O	28,50

Zum Schluss vielleicht noch etwas Süßes

Schokoladen Palatschinken mit Vanilleeis und Sahne garniert A-C-F-G-H	7,60
Tonkabohnen Creme brulée mit Pistazieneis und Sahne garniert A-C-F-G-H	7,60
Frischer Fruchtsalat mit Marillen-Sauerrahmeis und Maraschino A-C-G-O	6,80

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.