

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
Tomate – Mozzarella mit Rucola mariniert mit Basilikum Pesto und Balsamico Glace A-G-H-O	9,10
Feine Haussülze mariniert mit Kernölvinaigrette-garniert mit Kürbisragout und roten Zwiebeln F-H-L-M-O	9,20
Tartar vom Räucherlachs mit Dijonsenf - Honigsauce und Feldsalat A-C-D-F-G-L-M-O	10,90
Carpaccio vom Oktopus mariniert mit Zitronenöl und Balsamico Glace verfeinert mit Parmesan und Rucola F-G-O	10,40

Aus dem Suppentopf

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

Fleischgerichte

„Alt Wiener“ Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und Speckbohnen A-F-G-L-O	21,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites A-C-G	17,60
Mit Bergkäse - Tomatenkruste gratiniertes Schweinerückensteak dazu Röstinchen und Mandelbroccoli A-C-D-F-G-L-M-O	19,10
Rosa gebratenes Rückensteak vom Valschavieler Hirsch an Birnensauce dazu Kroketten und Apfelblaukraut A-C-G-H-M-L-O-F	33,80
Gegrillte Putenschnitte an Waldpilzsauce dazu Butterreis und buntes Marktgemüse A-C-G-H-M-L-O-F	17,80
Wiener Schnitzel vom Montafoner Kalb mit Petersilienkartoffeln <u>oder</u> gemischtem Salat und Preiselbeeren A-G-C-E	23,90
Portion Bratensauce A-F-L-M-O-F	1,70

Fisch oder vielleicht etwas ohne Fleisch

Forellenfilet „Müllerin Art“ dazu Petersilienkartoffeln und Blattspinat A-D-G-L-O	19,50
Gebratenes Zanderfilet an hausgemachten Casarecce mit Spinat und Kirschtomaten an leichter Parmesansauce A-C-D-F-G-L-O	21,80
Montafoner Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu Kartoffelsalat A-C-G-L-O-F	15,20
Rösti Taschen mit Champignon - Frischkäsefüllung an buntem Salat mit zweierlei Saucen A-C-D-E- F -G-L- M-O	12,90

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 Fischknusperli's mit Salzkartoffeln A-C-D-G-E	7,20
Lucky Luke 1 Paar Wienerle mit Pommes Frites E	7,00
Pinocchio Hausgemachte Spiralnudeln 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 Rösti A-G-L-O-F	22,50
Tranchierte Schweinshaxe an Kümmelglace, dazu Sauerkraut und Semmelknödel A-C-F-G-L-M-O	20,50
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 garniert mit Sahne, Früchten und Mandeln A-C-F-G-H	7,60
Gestürzte Creme „Art Catalan“ an Vanillesauce und Himbeersorbet C-G-H	7,60
Vanille Dattel Parfait mit Fruchtspiegel garniert Sahne A-C-F-G-H-O	7,60
Frischer Fruchtsalat mit Pfirsich - 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.