

Zum Anfangen

Euro

Burrata Tomaten Basilikumpesto LA	16
Rindercarpaccio Rucola Parmesanspäne G	19
Vitello Tonnato Kalbstafelspitzscheiben Thunfischsauce CDM	19
Rote Beete Carpaccio marinierter Vogerlsalat mit gegrillten Zucchini Kren (vegan)	15
oder karamellisierter Ziegenkäse G	15

Suppen

Tomatencremesuppe Obers Croutons ACEGHL	8
Kürbiscremesuppe Kürbiskernöl Kürbiskerne AC	8
Klare Rindsuppe mit Fritatten ACGL	7
mit Leberspätzle (Lecher Bio Leber) ACL	7

Salate

Kleiner Beilagensalat Essig-Öl LMO oder Frenchdressing CGLMO	6
Gemischter Saisonssalat Essig-Öl Dressing LMO (vegan) oder Frenchdressing CGLMO	10
Salat Ilga knackige Salate gebratene Rinderfiletstreifen eingelegte Cocktailtomaten Frenchdressing CGLMO	20
„ Gourmet Salat “ gegrillte Riesengarnelen Blattsalat Rucola Parmesanspäne BCM	21

Hauptgerichte

Euro

Wiener Schnitzel vom Ländle Kalbsrücken

Petersilienkartoffel | Preiselbeeren ACEH 33

Grillteller

Rinds- und Kalbsfilet | Hühnerbrust im Speckmantel |

Gemüsegarnitur | Pommes | Knoblauchsauce CGM 27

Pfeffersteak (200g)

Pfeffersauce | Kartoffelspalten | Champignons | Saisongemüse 43

ALO

Gemüsecurry | Reis (vegan) 21

-mit Tofu am Rosmarinspieß (vegan) 23

-mit Hühnerbruststreifen 26

-mit Black Tiger Garnelen BDO 29

Gebratenes Lachsforellenfilet (aus Zug bei Lech)

Zucchini- Fenchel- Birnengemüse | Basmatireis | Safransauce 30

ADGO

Backhendl

Kartoffel- Vogerlsalat AM 24

Vegetarische und vegane Ecke

Euro

Hausgemachte Ravioli (Spinat-Ricotta-Füllung)

Salbeibutter | Bergkäse L

21

Arlberger Käsespätzle

Röstzwiebel | kleiner grüner Salat ACGLM

18

Gemüsecurry

Reis | Tofu am Rosmarinspieß o

23

Nachspeisen

Frischer hausgemachter Kaiserschmarrn | Zwetschkenröster |

Vanilleeis ACGO

18

Creme Brulee | Honig-Zimt-Parfait CG

12

Variation von der Valrhona Schokolade | Waldbeerragout CFG0

12

Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne ACGO

7

mit Vanillesauce oder Vanilleeis ACEGHO

9

Hausgemachter Topfenstrudel mit Sahne ACGO

7

mit Vanillesauce oder Vanilleeis ACGO

9

Hausgemachter Schokokuchen | Sahne ACGH

7

mit Vanillesauce oder Vanilleeis ACGHO

9

Marillenpalatschinken | Vanilleeis AGL

11

Schokoladenpalatschinken | Vanilleeis AGLE

11

Spezialitäten des Hauses

Euro

Fondue Bourguignonne (in Öl)

200g Rindsfilet | Kalbsfilet | Putenfilet

49

Fondue Chinoise klassisch (in Suppe)

200g Rindsfilet | Kalbsfilet | Putenfilet |

Fonduesuppe mit Sherry LO

49

Fondue Chinoise Garnelen (in Suppe)

200g Eden Garnelen | Fonduesuppe mit Sherry BLO

49

Tatarenhut (Metallhut- Grill), ansonsten wie Fondue

200g Rindsfilet | Kalbsfilet | Putenfilet L

50

Beilagen für alle Fondues: CDFGM, Pommes | Reis | kleiner gemischter Salat | verschiedene Saucen, so viel wie Sie wollen!

Nachbestellung: 100g Rindsfilet

16

100g Kalbsfilet oder Garnelen

14

100g Putenfilet

11

Käsefondue | gemischter Salat | mixed Pickles | Früchte |

Preiselbeeren | gemischte Brotwürfel AGMO

36

Wir servieren zu allen Fondues einen Bodensee Obstler!

Schokofondue | frische Früchte | Kuchenstücke ACGHO

22

Raclette traditionell vom großen Käselaib | Kartoffeln in der Schale |

diverse saure und scharfe Saucen | Speck | Schinken | kleiner

gemischter Salat | mixed pickles | 1 Obstler GM

37

Bei Raclette essen Sie so viel Sie möchten!

Unsere Spezialitäten servieren wir ab 18 Uhr, ab 2 Personen, nach Vorbestellung! Tel. 31210

Alkoholfreies

Euro

0,2 l Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Almdudler, Apfelsaft	2,90
0,4 l Cola, Fanta, Sprite etc.	5,80
0,2 l Orangensaft „Fair Trade“ + Bio	4,00
0,2 l Apfelsaft gespritzt	2,50
0,4 l Apfelsaft gespritzt	5,00
Vöslauer Mineral mit oder ohne Kohlensäure, Fl. 0,33 l	3,80
Vöslauer Mineral mit Kohlensäure, Fl. 1 l	8,50
Vöslauer Mineral ohne Kohlensäure, Fl. 0,75 l	7,50
Tonic Water, Bitter Lemon, Fl. 0,2 l	4,00
Red Bull, Dose 0,25 l	5,00
Pago Säfte: Marille, Mango, Schwarze Johannisbeere, 0,2 l	5,00
Pago Säfte gespritzt, 0,4 l	5,50

Warme Getränke

Espresso	3,60
Tasse Kaffee, Kaffee Haag	4,00
Latte Macchiato, Cappuccino	4,70
Glas Tee von Ronnefeldt: English Breakfast, Earl Grey, Green Dragon, Refreshing Mint, Fruity Camomile, Sweet Berries, Wellness-Rooibos, Bergkräuter	4,60
Ingwer-Zitrone Tee	4,20
Heiße Zitrone	4,20
Becher heiße Schokolade	ohne Sahne 5,00
	mit Sahne 5,20
„Lumumba“ – heiße Schokolade	mit Rum 7,00
	mit Rum und Sahne 7,20
Glühwein rot	6,00
Jagatee	6,00

Rot – und Weißweine offen

Euro

Rot:

1/8 l Mönchhofer Blauer Zweigelt, Landwein 12% 4,00

Aus der 0,75 l Flasche:

1/8 l Cabernet Sauvignon, Thaller 12,5% 6,00

1/8 l Artadi Tempranillo, Rioja, 14% 6,70

1/8 l Blaufränkisch Johanneshöhe, Prieler, 13% 6,50

Weiß:

1/8 l Sandgrube, gr. Veltliner, Landwein, 12% 4,00

Aus der 0,75 l Flasche:

1/8 l Chardonnay, Paul Achs, 12,5% 5,80

1/8 l Steinfeder, gr. Veltliner, Domäne Wachau, 11,5% 5,90

1/8 l Temento green, Sauv. Blanc/Welschriesling, 12% 6,10

„Gespritzter“ weiß oder rot, ¼ l 4,20

Glas „Aperol Spritzer“ mit Weißwein 6,20

Glas „Aperol Spritzer“ mit Sekt oder Prosecco 9,50

Campari Orange 8,00

Bier

Stiegl Gold 0,5 l 5,90 **Paulaner** 0,5 l 6,10

vom Fass 0,3 l 4,50 naturtrüb 0,3 l 4,70

0,2 l 3,40 0,2 l 3,60

Radler 0,5 l 5,90

0,3 l 4,50 **Gösser** 0,33 l Flasche 4,50

alkoholarm

Hochprozentiges

Obstler, Grappa, 2 cl 4,00

Marille, Kirsch, Himbeer, 2 cl 4,60

Vogelbeerbrand, Haßelnuss, 2 cl 5,50

Williams mit Birne, Wodka Feige, Besoffene Marille, 2 cl 4,60

Weinbrand, 4 cl 4,70

Remy Martin VSOP, 2 cl 7,00

Ramazotti, Jägermeister, Gurktaler, Fernet Branca, 2 cl 4,50

Schnapsspezialitäten vom Attersee:

Trausner`s Reserve: Zwetschke, Traminerbrand, 2 cl 9,50

Spezialitäten vom Bodensee Zauser: Schlehe, Subira, 2 cl 9,50

Pfanner „der Edle“: Quitte, Williams Honig, Enzian, 2 cl 8,00

Weißweine

Euro

Weißburgunder	Heidi Schröck , Neusiedlersee, 2016/17, 12,5%	41,00
Sauvignon Blanc	Hillinger , Burgenland, Bio, 2018, 12%	43,00
Gr. Veltliner-Steinfeder	Domäne Wachau , 2017/18, 11,5%	34,00
Gr. Veltliner-Federspiel	Domäne Wachau , 2018/18, 12%	39,50
Gr. Veltliner-Smaragd	Domäne Wachau , 2017/18, 13,5%	46,00
Grüner Veltliner	Kurt Angerer , Kies, Kamptal, 2017, 12,5%	38,00
	Magnum (1,5 l)	77,00
Grüner Veltliner	A. Bauer , Niederösterreich, 2018, 13,5%	42,00
Chardonnay Unplugged	Reeh , Andau-Neusiedlersee, 2017, 14%	44,50
	Magnum (1,5 l)	91,00
Roter Veltliner	Josef Fritz , Niederösterreich, 2017, 14%	55,00
Vogeltanz,Sauv.BI./Char.	Sabathi , Südsteiermark, 2015, 13,5%	60,00
Gelber Muskatteller	Mitzi, Gross , Südsteiermark, 2018, 12%	40,00
Riesling Goldtröpfchen	Nik Weiss , Mosel, 2018, 9%	52,00
Sauvignon Blanc	Andrius , Südtirol, 2017, 14%	59,00
Chablis		
< Terroir de la Chapelle >	Patrick Pouze , Frankreich, 2017, 14%	59,00
Rosè	Triennes , Frankreich, 2017, 12,5%	39,50
Cisterciën Rosè	Schloss Gobelsburg , 2016/17, 12%	38,00

(Jahrgänge vorbehaltlich Verfügbarkeit)

Rotweine

Euro

Heideboden Cuvée	Keringer , Mönchhof, Burgenland, 2016/2017, 14%	44,00
Legends Cs/Ms	Scheiblhofer , Burgenland, 2016/17, 14%	46,00
	Magnum (1,5 l)	94,00
	Doppel Magnum (3 l), 2015	192,00
Merlot Unplugged	Reeh , Andau-Neusiedlersee, 2017, 14,5%	59,00
Zweigelt Unpulged	Reeh , Andau-Neusiedlersee, 2018, 14%	45,00
	Magnum (1,5 l)	93,50
Zw. Schwarz Rot	Schwarz , Burgenland, 2017, 13,5%	85,00
St. Laurent	Grassl , Niederösterreich, 2017, 12,5%	43,50
Pinot Noir	Igler Hans , Ried Fabian, 2017, 13%	50,00
Chianti Riserva	Barone Ricasoli , Rocca Guicciarda, Italien, 2014/16, 13,5%	52,00
Chianti Cl. Riserva	Villa Mangiacane , Italien, 2012, 14,5%	61,50
Monpra L.R.	Conterno Fantino , Italien, 2014/2016, 14,5%	77,00
Nb/Ba/Ca		
Brunello di	Collosorbo , Italien, 2014/16, 14,5%	81,00
Montalcino		
Cinquanta Rosso	San Marzano , Italien, 2012, 14,5%	61,00
Cab. Sauv. Reserva	De Gras , Chile, 2013/16, 13,5%	46,00

(Jahrgänge vorbehaltlich Verfügbarkeit)

Vor und Nachher

Euro

Pernod 2 cl	4,00
Amaretto 2 cl	4,00
Baileys 4 cl	7,00
Bacardi 4 cl	7,00
Martini bianco, rosso, extra dry 4 cl	6,00
Bourbon Four Roses 4 cl	7,00
Johnnie Walker Red Label 4 cl	8,00
Johnnie Walker Black Label 4 cl	12,00
Pfanner Whiskey 4 cl	9,00

Champagner

Moët & Chandon	115,00
Roederer	115,00
Veuve Clicquot	115,00
Ruinart	110,00
Ruinart Rosè	130,00

Sekt

Glas Sekt 0,1 l	7,50
Glas Prosecco 0,1 l	7,50
Glas Sekt mit Chassis 0,1 l	7,50
Glas Sekt Orange 0,1 l	7,50
Glas Sekt Aperol	9,50
Prosecco, Le Contesse, 0,75 l	40,00
Sekt, Le Contesse, trocken, 0,75 l	40,00

Eis

Euro

Gemischtes Eis: CGH ohne Sahne 6,00
mit Sahne 6,50

3 Kugeln: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone oder nach
Tagesangebot

Früchte Eisbecher

Frucht- und Vanilleeis | frische Früchte | Sahne CGH 9,50

Bananensplit

Banane | Vanilleeis | Schokoladensauce | Sahne CGH 9,50

Heiße Liebe

Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne CGH 9,50

Eiskaffee

Vanilleeis | doppelter Espresso | Sahne CGH 9,50

<u>Allergene Stoffe-Codes:</u>	
A: glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse	H: Schalenfrüchte, Nüsse
B: Krebstiere und Erzeugnisse	L: Sellerie und Erzeugnisse
C: Eier und Erzeugnisse	M: Senf und Erzeugnisse
D: Fisch und Erzeugnisse	N: Sesam und Erzeugnisse
E: Erdnüsse und Erzeugnisse	O: Schwefeldioxid und Sulfite
F: Soja und Erzeugnisse	P: Lupinen und Erzeugnisse
G: Milch und Milcherzeugnisse	R: Weichtiere und Erzeugnisse