

Zum Anfangen

| | Euro |
|---|----------------|
| Rösti mit Bündnerfleisch und Pfeffersauce, AGLO oder mit geräuchertem Forellenfilet (Lech/Zug), Krensaucce, AGO | 15,00 15,00 |
| Rindercarpaccio mit Ruccola und Parmesanspänen, G | 17,50 |
| „Vitello Tonnato“ - kalte Kalbstafelspitzscheiben mit Thunfischsaucce, CDM | 17,50 |
| „Rote Beete Carpaccio“ auf mariniertem Vogerlsalat, mit gegrilltem Zucchini und Kren (vegan) oder mit Mozzarellabällchen, G | 14,00 14,00 |

Suppen

| | |
|---|------|
| Tomatencremesuppe mit Tomaten-Mozzarella-Spießchen, und Basilikumpesto, ACEGHL | 7,10 |
| Ingwer-Karottensuppe, kandierter Ingwer, AGLO | 7,10 |
| Klare Rindsuppe mit Flädle ACGL, | 6,30 |
| mit Leberspätzle ACL, (Lecher Bio Leber) ACL | 6,30 |

Salate

| | |
|--|-------|
| Kleiner Beilagensalat mit Essig-Öl oder Frenchdressing, CGLMO | 5,50 |
| Gemischter Saisonsalat mit Essig-Öl, LMO (vegan) oder Frenchdressing, CGLMO | 9,40 |
| Salat „Ilga“, knackige Salate mit gebratenen Rinderfiletstreifen und eingelegten Cocktailtomaten an Frenchdressing, CGLMO | 18,00 |
| Tomaten Carpaccio - mit Ruccola und gebratenen Eden Shrimps, BDLO | 16,80 |
| - mit Ruccola, Zucchini und Oliven (vegan) | 12,80 |

Hauptgerichte

Euro

Wiener Schnitzel

vom Kalbskarree, mit Petersilkkartoffeln und hausgemachten Preiselbeeren, ACEH

31,50

Grillteller

Rinds- und Kalbsfilet, Putensteak im Speckmantel, Gemüse-garnitur, Pommes Frites und Knoblauchsauce, CGM

25,50

Entrecôte (Beiried, 200g)

mit Kräuterbutter, gebratenen Pilzen und Pommes Frites, G

32,00

Rinderfilet (200g)

mit Pfeffersauce, auf einer Komposition aus Kartoffelspalten, Zucchini, Junglauch und Kirschtomaten, ALO

40,00

Gemüsecurry mit Reis (vegan)

20,50

- mit Tofu auf Rosmarinspieß (vegan)

24,50

- mit Putengeschnetzeltem

26,00

- mit Eden Shrimps, BDO

28,00

Gebratenes Lachsforellenfilet (aus Zug bei Lech),

auf Zucchini- Fenchel- Birnengemüse, Basmatireis und Safransauce, ADGO

28,80

Rösti mit Bündnerfleisch und Pfeffersauce, AGLO

20,50

- mit geräuchertem Forellenfilet (Zug/Lech), Krensauce, ABDGLO

20,50

Vegetarische und vegane Ecke

| | <i>Euro</i> |
|---|-------------|
| Kartoffelrösti mit Blattspinat, gebratenen Pilzen und Rahmsauce, AG | 20,50 |
| Spaghetti mit hausgemachtem Basilikumpesto, ACEGH | 20,50 |
| Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebel und kleinem grünen Salat, ACGLM | 20,50 |
| Gebratener Tofu auf Rosmarin - Spieß mit Gemüsereis und Rotwein-Sojasauce, o | 20,50 |

Nachspeisen

| | |
|---|--------------|
| Frischer hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster (Dauer 30 Minuten), ACGO | 18,50 |
| Creme Brulee an Honig-Zimt-Parfait, fein garniert, CG | 10,50 |
| „Schwarz-Weiß“: 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen und Sahnehäubchen, CG | 6,20 |
| Hausgemachtes Schokomousse auf Waldbeerragout, CFGO | 10,70 |
| Hausgemachtes Bananeneis auf frischem Fruchtsalat, GO | 9,50 |
| Wiener Apfelstrudel mit Sahne (hausgemacht) mit Vanillesauce oder Vanilleeis, ACEGHO | 5,60 7,60 |
| Topfenstrudel mit Sahne (hausgemacht) mit Vanillesauce oder Vanilleeis, ACGO | 5,60 7,60 |

Alkoholfreies

| | <i>Euro</i> |
|---|-------------|
| <i>0,2 l Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Almdudler, Apfelsaft</i> | <i>2,90</i> |
| <i>0,4 l Cola, Fanta, Sprite etc.</i> | <i>5,80</i> |
| <i>0,2 l Orangensaft „Fair Trade“ + Bio</i> | <i>4,00</i> |
| <i>0,2 l Apfelsaft gespritzt</i> | <i>2,20</i> |
| <i>0,4 l Apfelsaft gespritzt</i> | <i>4,40</i> |
| <i>Vöslauer Mineral mit oder ohne Kohlensäure, Fl. 0,33 l</i> | <i>3,60</i> |
| <i>Vöslauer Mineral mit Kohlensäure, Fl. 1 l</i> | <i>8,50</i> |
| <i>Vöslauer Mineral ohne Kohlensäure, Fl. 0,75 l</i> | <i>7,50</i> |
| <i>Tonic Water, Bitter Lemon, Fl. 0,2 l</i> | <i>4,00</i> |
| <i>Red Bull, Fl. 0,25 l</i> | <i>5,00</i> |
| <i>Pago Säfte: Marille, Mango, Schwarze Johannisbeer, 0,2 l</i> | <i>4,00</i> |
| <i>Pago Säfte gespritzt: 0,4l</i> | <i>4,50</i> |

Warme Getränke

| | |
|---|-------------|
| <i>Espresso</i> | <i>3,40</i> |
| <i>Tasse Kaffee, Kaffee Haag</i> | <i>3,80</i> |
| <i>Latte Macchiato, Cappuccino</i> | <i>4,30</i> |
| <i>Glas Tee: Grün, Schwarz, Earl Grey, Pfefferminz, Kräuter Früchte, Kamille, Hagebutte, Ingwer Zitrone</i> | <i>3,40</i> |
| <i>Heiße Zitrone</i> | <i>3,40</i> |
| <i>Becher heiße Schokolade, ohne Sahne</i> | <i>4,50</i> |
| <i>mit Sahne</i> | <i>4,70</i> |
| <i>„Lumumba“ – heiße Schokolade mit Rum</i> | <i>6,50</i> |
| <i>mit Rum und Sahne</i> | <i>6,70</i> |
| <i>Glühwein rot</i> | <i>5,50</i> |
| <i>Jagatee</i> | <i>5,50</i> |

Rot – und Weißweine offen

Euro

Rot:

1/8 l Mönchhofer Blauer Zweigelt, Landwein, 12 %, 3,50

Aus der 0,75 l Flasche:

1/8 l Cabernet Sauvignon, Thaller 6,00

1/8 l Artadi Tempranillo, Rioja, 14 % 6,60

1/8 l Blaufränkisch Johanneshöhe, Prieler, 13% 6,30

Weiß:

1/8 l Sandgrube, gr. Veltliner, Landwein, 12 % 3,50

Aus der 0,75 l Flasche:

1/8 l Chardonnay, Paul Achs, 12,5% 5,60

1/8 l Steinfeder, gr. Veltliner, Domäne Wachau, 11,5 % 5,70

1/8 l Temento green, Sauv. Blanc/Welschriesl., 12 % 5,90

„Gespritzter“ weiß oder rot, ¼ l 3,90

Glas „Aperol Spritzer“ (mit Weißwein) 5,90

Campari Soda 6,30

Campari Orange 7,50

Bier

Stiegl Gold v Faß 0,5 l 5,50 **Paulaner naturtrüb** 0,5 l 5,70

0,3 l 4,30 0,3 l 4,50

0,2 l 3,20 0,2 l 3,40

Radler 0,5 l 5,50

0,3 l 4,30

Gösser

alkoholarm, 0,33 l Flasche 4,30

Hochprozentiges

Obstler, Grappa, 2 cl 3,40

Marille, Kirsch, Himbeer, 2 cl 4,40

Vogelbeerbrand, Haselnuß, 2 cl 5,00

Williams mit Birne, Wodka Feige, Besoffene Marille, 2 cl 4,40

Weinbrand, 4 cl 4,50

Remy Martin VSOP, 2 cl 6,50

Ramazotti, Jägermeister, Gurktaler, Fernet Branca, 2 cl 4,00

Schnapsspezialitäten vom Attersee:

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

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

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

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% | 33,00 |
| Gr.Veltliner-Federspiel | Domäne Wachau, 2017/18, 12% | 38,50 |
| Gr.Veltliner-Smaragd | Domäne Wachau, 2017/18, 13,5% | 44,00 |
| Grüner Veltliner | Kurt Angerer, Kies, Kamptal, 2017, 12,5% | 36,00 |
| | Magnum (1,5l) | 75,00 |
| Grüner Veltliner | A. Bauer, Niederösterreich, 2018, 13,5% | 42,00 |
| Chardonnay Unplugged | Reeh, Andau-Neusiedlersee, 2017, 14% | 44,50 |
| | Magnum (1,5l) | 91,00 |
| Roter Veltliner | Josef Fritz, Niederösterreich 2017, 14% | 53,50 |
| Vogeltanz, Sauv.Bl./Char. | Sabathi, Südsteiermark, 2015, 13,5% | 58,50 |
| Riesling Goldtröpfchen | Nik Weiss, Mosel, 2018, 9% | 52,00 |
| Gelber Muskatteller | Mitzi, Gross, Südtirol, 2018, 12% | 39,00 |
| Sauvignon Blanc | Andrius, Südtirol, 2017, 14% | 59,00 |
| Chablis | | |
| « Terroir de la Chapelle » | Patrick Piuze, Frankreich, 2017, 12% | 57,50 |
| Rosé | Triennes, Frankreich, 2017, 12,5% | 39,50 |
| Cistercién Rosé | Schloss Gobelsburg, 2016/17, 12% | 38,00 |

(Jahrgänge vorbehaltlich Verfügbarkeit)

Rotweine

Euro

| | | |
|-------------------------------|---|--------|
| <i>Heideboden Cuvée</i> | <i>Keringer, Mönchhof, Burgenld., 2017, 14 %</i> | 43,00 |
| <i>Legends Cs/Ms</i> | <i>Scheiblhofer, Burgenland, 2016/17, 14 %</i> | 46,00 |
| | <i>Magnum (1,5l)</i> | 94,50 |
| | <i>Doppel Magnum (3l), 2015</i> | 192,00 |
| <i>Merlot Unplugged</i> | <i>Reeh, Andau-Neusiedlersee, 2017, 14,5</i> | 59,00 |
| <i>Zweigelt Unplugged</i> | <i>Reeh, Andau-Neusiedlersee, 2018, 14 %</i> | 45,00 |
| | <i>Magnum (1,5l)</i> | 93,50 |
| <i>Zweigelt Schwarz Rot</i> | <i>Schwarz, Burgenland, 2017, 13,5%</i> | 85,00 |
| <i>St. Laurent</i> | <i>Grassl, Niederösterreich, 2017, 12,5%</i> | 43,50 |
| <i>Pinot Noir</i> | <i>Igler Hans, Ried Fabian, 2017 13 %</i> | 50,00 |
| <i>Chianti Riserva</i> | <i>Barone Ricasoli, Rocca Guicciarda, Italien 2014/16, 13,5 %</i> | 51,00 |
| <i>Chianti Cl. Riserva</i> | <i>Villa Mangiacane, Italien, 2012, 14,5%</i> | 61,50 |
| <i>Monpra L.R. Nb/Ba/Ca</i> | <i>Conterno Fantino, Italien, 2014/16, 14,5%</i> | 77,00 |
| <i>Brunello di Montalcino</i> | <i>Collosorbo, Italien, 2013, 14,5%</i> | 78,50 |
| <i>Cinquanta Rosso</i> | <i>San Marzano, Italien, 2012, 14,5%</i> | 59,50 |
| <i>Cab. Sauv. Reserva</i> | <i>De Gras, Chile, 2013/16, 13,5 %</i> | 44,50 |

(Jahrgänge vorbehaltlich Verfügbarkeit)

Vor und Nachher

Euro

| | |
|--|-------|
| <i>Pernod 2 cl</i> | 3,80 |
| <i>Amaretto 2 cl</i> | 3,80 |
| <i>Baileys 4 cl</i> | 6,50 |
| <i>Bacardi 4 cl</i> | 6,50 |
| <i>Martini bianco, rosso, extra dry 4 cl</i> | 5,00 |
| <i>Bourbon Four Roses 4 cl</i> | 7,00 |
| <i>Johnnie Walker Red Label 4 cl</i> | 8,00 |
| <i>Johnnie Walker Black Label 4 cl</i> | 12,00 |
| <i>Pfanner Whiskey 4 cl</i> | 8,00 |

Champagner

| | |
|---------------------------|--------|
| <i>Moet & Chandon</i> | 115,00 |
| <i>Roederer</i> | 115,00 |
| <i>Veuve Cliquot</i> | 115,00 |
| <i>Ruinart</i> | 105,00 |
| <i>Ruinart Rosé</i> | 125,00 |

Sekt

| | |
|--|-------|
| <i>Glas Sekt, 0,1 l</i> | 7,00 |
| <i>Glas Prosecco, 0,1 l</i> | 7,00 |
| <i>Glas Sekt mit Chassis, 0,1 l</i> | 7,00 |
| <i>Glas Sekt Orange, 0,1 l</i> | 7,00 |
| <i>Glas Sekt Aperol</i> | 9,00 |
| <i>Prosecco, Le Contesse, 0,75 l</i> | 40,00 |
| <i>Sekt, Le Contesse, trocken 0,75 l</i> | 40,00 |

Eis

Euro

| | |
|---|------|
| Gemischtes Eis: CGH, ohne Sahne | 6,00 |
| mit Sahne | 6,50 |
| 3 Kugeln: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Zitrone oder nach Tagesangebot | |
| Coupe „Danmark“: Vanilleeis, Schokosauce und Sahne, CGH | 9,50 |
| „Bananensplit“: Banane, Vanilleeis, Schokoladesauce und Sahne, CGH | 9,50 |
| Früchte-Eisbecher: Frucht- und Vanilleeis, mit frischen Früchten und Sahne, CGH | 9,50 |
| Eiskaffee: Vanilleeis mit doppeltem Espresso und Sahne, CGH | 9,50 |
| Coupe „Waldorff“: Karamell- Walnuss- und Schokoeis, mit Nüssen, Karamelsauce und Sahne, CGH | 9,50 |
| „Heiße Liebe“: Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne, CGH | 9,50 |

Allergene Stoffe – Codes:

A: glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse
B: Krebstiere und Erzeugnisse
C: Eier und Erzeugnisse
D: Fisch und Erzeugnisse
E: Erdnüsse und Erzeugnisse
F: Soja und Erzeugnisse
G: Milch und Milcherzeugnisse

H: Schalenfrüchte, Nüsse
L: Sellerie und Erzeugnisse
M: Senf und Erzeugnisse
N: Sesam und Erzeugnisse
O: Schwefeldioxyd und Sulfite
P: Lupine und Erzeugnisse
R: Weichtiere und Erzeugnisse

Spezialitäten des Hauses

Euro

| | |
|---|-------|
| Fondue Bourguignonne (mit Öl) 200 g Rindsfilet, Kalbfilet, Putenfilet | 47,00 |
| Fondue Chinoise klassisch (mit Suppe) 200 g Rindsfilet, Kalbfilet, Putenfilet Fonduesuppe mit Sherry, <small>LO</small> | 47,00 |
| Fondue Chinoise Shrimps (mit Suppe) 200 g Eden Shrimps, <small>BLO</small> | 47,00 |
| Tatarenhut (Metallhut - Grill) , ansonsten wie Fondue, <small>L</small> 200 g Rindsfilet, Kalbfilet, Putenfilet | 47,00 |
| Beilagen für alle Fondues: <small>CDFGM</small> , Pommes Frites oder Reis, kleiner gemischter Salat, verschiedene Saucen, so viel Sie wollen! Nachbestellung: 100 g Rindsfilet | 15,00 |
| 100 g Kalbsfilet oder Garnelen | 13,00 |
| 100 g Putenfilet | 11,00 |
| Käsefondue: gemischter Salat, Mixed Pickles, Früchte, Preiselbeeren, gemischte Brotwürfel, <small>AGMO</small> | 32,00 |
| Wir servieren zu allen Fondues einen Bodensee Obstler! | |
| Schokofondue: mit frischen Früchten und Kuchenstückchen, <small>ACGHO</small> | 21,00 |
| Raclette: traditionell vom großen Käselaiab - Kartoffeln in der Schale, diverse saure und scharfe Sachen, Speck, Schinken und kl. gemischter Salat, 1 Obstler, <small>GM</small> | 34,00 |
| Bei Raclette essen Sie so viel Sie möchten! | |

**Unsere Spezialitäten servieren wir ab 18 Uhr, ab 2 Personen,
nach Vorbestellung! Tel. 31 210**