

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 Käselaiab | Kartoffeln in der Schale |

diverse saure und scharfe Saucen | Speck | Schinken | kleiner

gemischter Salat, 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***

Suppen im Suppentöpfchen

Euro

Klare Rindsuppe Leberspätzle (Vbg. Bio Leber) <small>ACL</small>	7
Klare Rindsuppe Frittaten <small>ACGL</small>	7
Gulaschsuppe <small>ALO</small>	8
Tomatencremesuppe Obers Croutons <small>ACEGHL</small>	8

Salate und Vorspeisen

Kleiner Beilagensalat Essig-Öl <small>LMO</small> oder Frenchdressing <small>CGLMO</small>	6
Gemischter Saisonssalat Essig-Öl Dressing <small>LMO</small> (vegan) oder Frenchdressing <small>CGLMO</small>	10
Chefsalat Blattsalate Wachtelei Croutons karamellierter Ziegenkäse Granatapfel Joghurtdressing <small>ACGLMO</small>	15
Wedelsalat gegrillte Hühnerbruststreifen Blattsalat Tomaten Balsamicodressing <small>CGLM</small>	15
„Gourmet Salat“ gegrillte Riesengarnelen Blattsalat Ruccola Parmesanspäne <small>BCM</small>	21
Landjäger vom Biobauer Kren Brot <small>A</small>	9
Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur <small>AGL</small>	11
ohne Salatgarnitur <small>AGL</small>	8
mit Pommes <small>AGL</small>	11
Arlberger Speckteller Bergkäse Kren Brot <small>ACG</small>	17

Hauptspeisen

Euro

Wiener Schnitzel v. Schwein

Pommes | Preiselbeeren AC

22

„Ilga-Bio-Burger“

Vom Lecher Bio Rind | Bacon | Cheddar | Pommes | Barbecue
Sauce LGC

19

Rösti

Spiegelei | Blattspinat | Salat CM

15

Rösti

Speck | Mozzarella | Salat CM

16

Rösti

Räucherlachs | Mozzarella | Salat CDM

20

Folienkartoffel

Sauerrahmdip | gemischter Salat GM

11

Backhendl

Kartoffel- Vogerlsalat AM

24

Große Portion Pommes

8

Filetsteak vom Lecher Bio Rind

Kräuterbutter | Folienkartoffel mit Sauerrahm GM

39

Spaghetti

Bolognese – Pesto oder Tomatensauce ACGL

15

Arlberger Käsespätzle

Röstzwiebeln | Salat ACGM

18

Kinder

Euro

Kinder Wiener Schnitzel v. Schwein Pommes AC	9
Hühnersticks Pommes AC	9
Kinder Spaghetti Bolognese oder Tomatensauce AC	9
Kinderportion Pommes	6
Kinderwürstel gegrillt Pommes	9
Kindermenü Speise nach Wahl 0,2 Getränk nach Wahl oder 0,4 gespritzt Eis am Stiel ACGO	13
Kindermenü Pommes 0,2 Getränk nach Wahl oder 0,4 gespritzt Eis am Stiel ACGO	10
Kindereis am Stiel CG	2
1 Kugel Eis CG	2

Nachspeisen

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel 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

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 süß oder 0,5 l 5,90

sauer 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.Bl./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
Cistercien 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,	77,00
Nb/Ba/Ca	14,5%	
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)

Vorher 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

Moet & Chandon	115,00
Roederer	115,00
Veuve Cliquot	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