

## Zum Anfangen

	Euro
<b>Rösti mit Bündnerfleisch und Pfeffersauce, AGLO oder</b>	14,00
mit geräuchertem Forellenfilet (Lech/Zug), Krensaucce, AGO	14,00
<b>Rindercarpaccio mit Ruccola und Parmesanspänen, G</b>	16,00
<b>„Vitello Tonnato“ - kalte Kalbstafelspitzscheiben mit</b>	
Thunfischsauce, CDM	16,50
<b>„Rote Beete Carpaccio“ auf mariniertem Vogerlsalat,</b>	
mit gegrilltem Zucchini und Kren (vegan)	13,50
oder mit Mozzarellabällchen, G	13,50

## Suppen

<b>Tomatencremesuppe mit Tomaten-Mozzarella-Spießchen,</b>	
und Basilikumpesto, ACEGHL	6,30
<b>Klare Rindsuppe mit Flädle ACGL,</b>	6,30
oder Leberspätzle ACL, (Vorarlberger Bio Leber)	
vom Lecher Bio Almrind, ACL	6,30

## Salate

<b>Kleiner Beilagensalat mit Essig-Öl oder Frenchdressing, CGLMO</b>	5,50
<b>Gemischter Saisonsalat mit Essig-Öl, LMO (vegan)</b>	
oder Frenchdressing, CGLMO	9,40
<b>Salat „Ilga“, knackige Salate mit gebratenen Rinderfiletstreifen</b>	
und eingelegten Cocktailtomaten an Frenchdressing, CGLMO	16,00
<b>Tomaten Carpaccio mit Ruccola und gebratenen Eden Shrimps, DLO</b>	14,50
<b>Tomaten Carpaccio mit Ruccola, Zucchini und Oliven (vegan)</b>	12,20

## Hauptgerichte

Euro

### **Wiener Schnitzel**

vom Kalbskarree, mit Petersilkkartoffeln und hausgemachten Preiselbeeren, AC

31,50

### **Lammkrone**

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

36,50

### **Grillteller**

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

24,50

### **Entrecôte (Beiried, 200g)**

mit Kräuterbutter, gebratenen Pilzen und Pommes Frites, G

31,00

### **Rinderfilet (200g)**

mit Pfeffersauce, Marktgemüse und Folienkartoffel mit Sauerrahmdip, ACGLMO

39,00

### **Maispouardenbrust**

gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella, mit feinen Nüdeli und Basilikumpesto, ACEGH

26,00

### **Gebratenes Lachsforellenfilet (aus Zug bei Lech),**

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

28,80

### **Rösti mit Bündnerfleisch und Pfeffersauce, AGLO**

20,50

### **Rösti mit geräuchertem Forellenfilet (Zug/Lech), Krensauce, AGO**

20,50

## Vegetarische und vegane Ecke

Euro

<b>Kartoffelrösti</b> mit Blattspinat, gebratenen Pilzen und Rahmsauce, AGO	19,50
<b>Spaghetti</b> mit hausgemachtem Basilikumpesto, ACEGH	19,50
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit Röstzwiebel und kleinem grünen Salat, ACGLM	19,50
<b>Gebratener Tofu auf Rosmarin - Spieß</b> mit gebratenem Gemüse und Sweet Chili Sauce	19,50

## Nachspeisen

<b>Frischer hausgemachter Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschkenröster (Dauer 30 Minuten), ACGO	17,80
<b>Crème Brûlée</b> an Honig-Zimt-Parfait, fein garniert, CG	9,60
<b>„Schwarz-Weiß“</b> : 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen und Sahnehäubchen, CG	5,70
<b>Hausgemachtes Schokomousse</b> auf Waldbeerragout, CFGO	9,80
<b>Hausgemachtes Bananeneis</b> auf frischem Fruchtsalat, GO	8,70
<b>Wiener Apfelstrudel (hausgemacht)</b> mit Vanillesauce oder Vanilleeis oder Sahne, ACEGHO	5,60 6,20
<b>Topfenstrudel (hausgemacht)</b> mit Vanillesauce oder Vanilleeis oder Sahne, ACGO	5,60 6,20

## Limonaden

	<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>3,30</i>
<i>Tasse Kaffee, Kaffee Haag</i>	<i>3,70</i>
<i>Latte Macchiato, Cappuccino</i>	<i>4,20</i>
<i>Glas Tee: Grün, Schwarz, Earl Grey, Pfefferminz, Kräuter Früchte, Kamille, Hagebutte, Ingwer Zitrone</i>	<i>3,00</i>
<i>Heiße Zitrone</i>	<i>3,00</i>
<i>¼ l Vorarlberger Bio Milch, warm oder kalt, pasteurisiert</i>	<i>3,00</i>
<i>Becher heiße Schokolade, ohne Sahne</i>	<i>4,20</i>
<i>mit Sahne</i>	<i>4,40</i>
<i>„Lumumba“ – heiße Schokolade mit Rum</i>	<i>6,20</i>
<i>mit Rum und Sahne</i>	<i>6,40</i>
<i>Glühwein rot, Jagatee</i>	<i>5,50</i>

## Rot – und Weißweine offen

Euro

### Rot:

1/8 l Mönchhofer Blauer Zweigelt, Landwein, 12 %, 3,30

### Aus der 0,75 l Flasche:

1/8 l Leithaberg DAC, Blaufränkisch, Hartl, 13,5 % Bio 6,40

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

1/8 l Merlot/Blauburgunder, Mehofer, 13,5% Bio 6,30

### Weiß:

1/8 l Sandgrube, gr. Veltliner, Landwein, 12 % 3,30

### 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, 1/4 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 5,40 **Paulaner naturtrüb** 0,5 l 5,60

0,3 l 4,20 0,3 l 4,40

0,2 l 3,10 0,2 l 3,30

**Radler** 0,5 l 5,40

0,3 l 4,20 **Gösser**

alkoholarm, 0,33 l Flasche 4,20

### 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 3,80

### 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

<i>Weißburgunder</i>	<i>Heidi Schröck, Neusiedlersee, 2016/17, 12,5%</i>	41,00
<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>Hillinger, Burgenland, 2016/17, 12% Bio</i>	43,00
<i>Gelber Muskateller</i>	<i>Forstreiter, Niederösterr., 2016/17, 12,5%</i>	36,00
<i>Welschriesling</i>	<i>Tement, Südsteiermark, 2015/16, 11,5%</i>	36,00
<i>Gr.Veltliner – Steinfeder</i>	<i>Domäne Wachau, 2017/18, 11,5%</i>	33,00
<i>Gr.Veltliner – Federspiel</i>	<i>Domäne Wachau, 2017/18, 12%</i>	38,50
<i>Gr.Veltliner – Smaragd</i>	<i>Domäne Wachau, 2016/17, 13,5%</i>	44,00
<i>Grüner Veltliner</i>	<i>Kurt Angerer, Kies, Kamptal, 2017, 12,5%</i> <i>Magnum (1,5l)</i>	36,00 75,00
<i>Chardonnay</i>	<i>Markowitsch, Göttlesbrunn, 2017, 13%</i>	37,00
<i>Chardonnay Unplugged</i>	<i>Reeh, Andau-Neusiedlersee, 2016/17 14%</i> <i>Magnum (1,5l)</i>	44,50 91,00
<i>Riesling Rosengarten</i>	<i>DAC Reserve, J. Dockner, Kremstal, 2016, 13%</i>	43,00
<i>Riesling Federspiel</i>	<i>Alzinger, Wachau, 2016/17, 12%</i>	44,00
<i>Chablis</i> <i>« Terroir de la Chapelle »</i>	<i>Patrick Piuze, Frankreich, 2017, 12%</i>	57,50
<i>Chablis AOC</i>	<i>Joseph Drouhin, Frankreich, 2014/15, 12,5%</i>	68,00
<i>Cistercién Rosé</i>	<i>Schloss Gobelsburg, 2016/17, 12%</i>	38,00
<i>Rosé</i>	<i>Triennes, Frankreich, 2017, 12,5%</i>	39,50

## Rotweine

Euro

<i>Small Hill Me/Pn/SI</i>	<i>Hillinger, Burgenld., 2015/16, 13%</i>	42,50
<i>Heideboden Cuvée</i>	<i>Keringer, Mönchhof, Burgenld., 2015, 14 %</i>	43,00
<i>Legends Cs/Me</i>	<i>Scheiblhofer, Burgenland, 2016/17, 14 %</i>	46,00
	<i>Magnum (1,5l) 2015/16</i>	94,50
	<i>Doppel Magnum (3l), 2015</i>	192,00
<i>Zweigelt Unplugged</i>	<i>Reeh, Andau-Neusiedlersee, 2016, 14 %</i>	45,00
	<i>Magnum (1,5l)</i>	93,50
<i>Zweigelt Schwarz</i>	<i>Schwarz, Burgenland, 2015/16, 13,5%</i>	85,00
<i>Zw. Exkl. „Dorflagen“ Preisinger H., Neusiedler DAC, 2015, 13,5%</i>		42,50
<i>Pinot Noir</i>	<i>Igler Hans, Ried Fabian, 2015/17 13 %</i>	50,00
<i>Junge Löwen, Bf</i>	<i>Heidi Schröck, Neusiedlersee, 2015/16, 12,5%</i>	47,50
<i>Chianti Riserva</i>	<i>Barone Ricasoli, Rocca Guicciarda, Italien 2014, 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/Bä/Ca</i>	<i>Conterno Fantino, Italien, 2014, 14,5%</i>	77,00
<i>Cuvée Guidalberto Cs/Me Tenuta San Guido, It., 2014, 12,5%</i>		76,00
<i>St. Estephe, Cs</i>	<i>Ch. Chambert – Marbuzet, Fr., 2012, 13,5%</i>	69,00
<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>	<i>3,80</i>
<i>Amaretto 2 cl</i>	<i>3,80</i>
<i>Baileys 4 cl</i>	<i>6,50</i>
<i>Bacardi 4 cl</i>	<i>6,50</i>
<i>Martini bianco, rosso, extra dry 4 cl</i>	<i>5,00</i>
<i>Bourbon Four Roses 4 cl</i>	<i>7,00</i>
<i>Johnnie Walker Red Label 4 cl</i>	<i>8,00</i>
<i>Johnnie Walker Black Label 4 cl</i>	<i>12,00</i>
<i>Pfanner Whiskey 4 cl</i>	<i>8,00</i>

## Champagner

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

## Sekt

<i>Glas Sekt, 0,1 l</i>	<i>7,00</i>
<i>Glas Prosecco, 0,1 l</i>	<i>7,00</i>
<i>Glas Sekt mit Chassis, 0,1 l</i>	<i>7,00</i>
<i>Glas Sekt Orange, 0,1 l</i>	<i>7,00</i>
<i>Glas Sekt Aperol</i>	<i>9,00</i>
<i>Prosecco, Le Contesse, 0,75 l</i>	<i>40,00</i>
<i>Sekt, Le Contesse, trocken 0,75 l</i>	<i>40,00</i>
<i>Piccolo, 0,2 l</i>	<i>13,00</i>



## Eis

*Euro*

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

47,00

### **Fondue Chinoise (mit Suppe)**

200 g (Rindsfilet, Kalbfilet, Putenbrust)

Fonduesuppe mit Sherry, LO

47,00

### **Fondue mit Riesengarnelen (Eden Shrimps) 200g**

mit Suppe, BL

47,00

### **Tatarenhut 200 g (Rindsfilet, Kalbfilet, Putenbrust)**

grillen auf Metallhut, ansonsten wie Fondue, L

47,00

### **Beilagen für alle Fondues:** CDFGM, 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, AGMO

29,00

Wir servieren zu allen Fondues einen Bodensee Obstler!

### **Schokofondue:** mit frischen Früchten und Kuchenstückchen, ACGHO

19,00

### **Raclette:** traditionell vom großen Käselaiab -

Kartoffeln in der Schale, diverse saure und scharfe Sachen,

Speck, Schinken und kl. gemischter Salat, 1 Obstler, GM

32,00

Bei Raclette essen Sie so viel Sie können!

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