



Werter Gast!

Die Verwendung von Produkten aus Österreich bzw. aus umliegenden kulinarischen Regionen ist uns wichtig. Wir verwenden Produkte, bei denen wir wissen: wie sie hergestellt bzw. gezüchtet werden, deren Herkunft nachweisbar ist und die Produktion bis zu Ihrem Teller nachvollzogen werden kann.

Dear Guest!

The use of products from Austria or from surrounding culinary regions is important to us. We use products where we know: how they are produced or bred, whose provenance is verifiable and the production can be traced back to your plate.

Unsere heimischen Partner sind / Our local partners are

Norbert Feurstein, Der Metzger, Andelsbuch mit Rind, Schwein und Kalb
Vorarlberg Milch mit Milch und Milchprodukten
Florian Metzler, Bezau, mit Bergkäse
Käse Casper aus dem Bregenzerwald
Geflügelhof Daniel Bell, Feldkirch mit Eiern aus Bodenhaltung
Fruchtexpress, Frastanz, mit saisonalen Gemüse und Salaten
Bauernhof Möking, Uhdingen-Seefeld am Bodensee, mit Spargel
Rainer Stroppa, Fische aus Nenzing
Hartmann, Kartoffeln aus Feldkirch
Rätikon Frischhandel Bürs, mit Frischgeflügel
Zöls, Ried im Innkreis, mit Wildspezialitäten



Das Essen beginnt mit ... / The food starts with ...



Beefsteak Tartare vom Wälder Rind "Nach Art des Hauses"
mit getoastetem Wurzelbaguette und Butter

Vorspeise 85 Gramm | 3 Ounces

12,80

Hauptspeise 170 Gramm | 6 Ounces

16,80

Beefsteak Tartare with toasted baguette and butter

Klare Tafelspitzbrühe mit Frittaten

4,40

Clear beef broth with pancake slices

Klare Tafelspitzbrühe mit Kaspressknödel

4,40

Clear beef broth with cheese dumpling

Tomaten Basilikum Suppe

4,90

Tomato and basil soup

Pikante Gulaschsuppe mit Brot

4,90

Goulash soup with bread

Salate - Vitamine / Salad variation



Vital

Knackige Salate mit Karotten, Gurken und Tomaten,
French Dressing und gebratenen Hühnerstreifen
Salad mix with french dressing and grilled chicken slices

12,50

Steirisch

Blattsalatteller mit Kernöldressing
und Hühnerstreifen in der Kürbiskernpanade
Seed oil marinated leaf salad with breaded fried chicken

12,50

Bunt

Knackige Salate mit Karotten, Gurken, Tomaten und French Dressing
Salad mix with french dressing

5,50

Brise

Kleiner Salat mit Karotten, Gurken, Tomaten und French Dressing
Salad mix with french dressing

4,20

Wurzelbaguette Scheiben mit Knoblauch
Garlic baguette slices

3,50

Gebackene Zwiebelringe
Baked onion rings

3,50

Toast / Toast



Toast Garten

Vollkorn Toast mit Getrockneten Tomaten, Zucchini und Mozzarella

Toasted whole grain bread with dried tomatoes, courgettes and mozzarella

8,50

Toast Gsiberg

Vollkorn Toast mit Schinken, Speckstreifen, Zwiebeln, Käse

Toasted whole grain bread with ham, bacon, onions, cheese

8,50

An speziellen Tagen - frisch - regional / Only on certain days

Montag und Dienstag

Ofenfrischer Schweinebraten mit Sauerkraut und Kartoffeln

Monday and Tuesday

Roast pork with sauerkraut and potatoes

13,80

Mittwoch und Donnerstag

Lebergeschnetzeltes vom Ländle Kalb mit Kartoffelrösti

Wednesday and Thursday

Sliced veal liver with potato „rösti“

15,50

Für unsere Kleinen (unter 15 Jahre) / For our young guests (under 15)



	Portion Kinder	Portion Erwachsene
Spätzle mit Sauce Small dumplings with sauce	4,80	7,80
Wurstl mit Pommes frites Sausages with french fries	6,80	9,80
Chicken Nuggets mit Pommes frites Chicken Nuggets with french fries	6,80	9,80
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites Breaded pork escalope with french fries	7,80	13,80
Bunter Gemüseteller in Olivenöl und Kräutern Mixed vegetable dish in olive oil and herbs	6,80	9,80
Portion Pommes frites French fries	4,80	4,80

Steaks - immer ein Genuss / Steaks - Always an enjoyment



Feinstes Rinderfiletsteak aus dem Bregenzer Wald mit
Kräuterbutter oder Peffersauce, Pommes frites und grünen Bohnen
Finest beef steak from the Bregenzerwald with
Herb butter or pepper sauce, french fries and green beans

Lady	170 Gramm	6 Ounces	19,80
Regulär	225 Gramm	8 Ounces	28,50
Diplom	280 Gramm	10 Ounces	35,60
Mega	450 Gramm	16 Ounces	49,50

Falls Sie keinen anderen Wunsch äußern, grillen wir Ihr Steak medium. If you express no other desire, we grill your steak medium.

Bregenzerwälder Premium Kotelette vom Schwein 300 Gramm | 11 Ounces 19,50
mit Senf-Gurken- Mayo, Pommes frites und gebackenen Zwiebelringen
Premium pork chops
with mustard cucumber dip, french fries and baked onion rings

Zwiebelrostbraten an Natursauce mit Bohnen und Kroketteen 18,80
Roast beef with brown onions, sauce, green beans and croquettes

Beilagen / Side dishes

Bunter Salat / Salad variation	5,50
Ofen Tomate mit Kräutern / Braised tomato with herbs	3,60
Sauerrahm Dip / Sour cream dip	1,60

Hauptspeisen / Main courses



Knusprige Rippe mit Pommes frites Spare ribs with french fries	15,50
<hr/>	
Sauerrahm Dip / Sour cream dip Extra Chili Dip / extra chili dip	1,60 1,60
<hr/>	
Pikantes Rindsgulasch Spätzle Spicy beef goulash with small dumplings	13,80
<hr/>	
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln Breaded veal escalope with parsley potatoes	17,80
<hr/>	
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Salat Breaded veal escalope with salad	18,80
<hr/>	
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites Breaded pork escalope with french fries	13,80
<hr/>	
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Salat Breaded pork escalope with salad	14,80
<hr/>	
Grillteller „Rössle Park“ mit Kräuterbutter und Pommes Frites Mixed grill with her butter und french fries	18,80

Hauptspeisen / Main courses



Vorarlberger Käsknöpfe mit grünem Salat Small dumplings with mountain cheese brown onions and green salad	13,50
<hr/>	
Gebratener Zander mit gegrillter Ofentomate und Petersilienkartoffeln Fried pikeperch with grilled tomato and parsley potatoes	18,80
<hr/>	
Ramschwag Saibling aus Nenzing mit gegrillter Ofentomate, Petersilienkartoffeln Char from Nenzing with grilled tomato and parsley potatoes	24,80
<hr/>	
Bunter Gemüseteller in Olivenöl und Kräutern Mixed vegetable dish in olive oil and herbs	9,80
<hr/>	
Hausgemachte Spinatknödel mit grünem Salat Spinach dumplings with green salad	11,80
<hr/>	
Brauhaus-Kartoffelrösti mit Speck, Zwiebeln, Spiegelei Potato „rösti“ with bacon, onions and fried egg	13,50
<hr/>	
Kalbsrahmbeuschel mit Semmelknödel Creamed veal tripe with bread dumpling	11,50

Jausenkarte / Snacks



Wienerle mit Senf und Brot Sausages with mustard and bread	4,80
2 Stück Original Münchner Weißwürste mit Händlmaier Senf und Brezn Bavarian veal sausages with mustard and a pretzel	5,50
Haussulze mit Zwiebelringen und Kernöldressing Pork in aspic with onion rings in a pumpkin seed dressing	6,50
Lumpensalat mit Wurst und Käse Mixed-sausage and cheese salad with farmer's bread	8,50
Kalter Schweinebraten mit Kren und Senf Cold roast pork with horse radish and mustard	10,50
Wälder Brettel Jause – Alles drauf – Alles Wälder Selection cheese and bacon on a wooden plate	14,50
Montafoner Suura Käs mit Zwiebel und Essig Marinated sour cheese plate „montafon“	9,50
Caspers Käseteller – Spezialitäten aus dem Bregenzerwald Local selected cheeses Bregenzerwald	14,50

Dessert / Something sweet



Apfelstrudel oder Topfenstrudel	3,80
Apple strudel or white cheese strudel	
Portion Sahne / Whipped cream	1,40
Portion Vanillesauce / Vanilla sauce	2,00
<hr/>	
Schokolade Haselnuß Kuchen mit Vanilleeis und Schlagrahm	7,50
Chocolate hazelnut cake with vanilla ice cream and whipped cream	
<hr/>	
Palatschinken mit Aprikosenmarmelade gefüllt	7,20
Pancakes with apricot jam	
<hr/>	
Kaiserschmarren mit Apfelmus (eventuell Wartezeit)	12,50
Pancake slices with apple puree (please may wait)	
<hr/>	
Gemischtes Eis	4,50
Sundae ice cream	
<hr/>	
Gemischtes Eis mit Schlagrahm	5,50
Sundae ice cream with whipped cream	
<hr/>	
Coup Danmark, Vanilleeis, Schokosauce, Sahne	6,80
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream	
<hr/>	
Heiße Liebe, Vanilleeis, Heiße Himbeeren, Sahne	6,80
Vanilla ice cream, hot raspberries, whipped cream	

Bier vom Fass / Beer from the Barrel



Rössle Park Kellerbier oder Gold Spezial	0,5 l	3,90
	0,3 l	3,10
	0,2 l	2,60
<hr/>		
Frastanzer Natur Radler - Zitrone Naturtrüb	0,5 l	3,90
	0,3 l	3,10
	0,2 l	2,60
<hr/>		
Ice Kellerbier - im Tonkrug	0,5 l	3,90
<hr/>		
Frastanzer s´dunkle	0,5 l	4,10
	0,3 l	3,30
<hr/>		
Franziskaner Weizen Hefe Hell	0,5 l	4,10
	0,3 l	3,30

Biergenuss aus der Flasche / Beer from the bottle

Frastanzer Honigbier	0,33 l	€ 3,90
<hr/>		
Franziskaner Weizen - Dunkel	0,5 l	€ 4,10
<hr/>		
Becks Bier - Alkoholfrei	0,33 l	€ 3,40
<hr/>		
Franziskaner Weizen - Alkoholfrei	0,5 l	€ 4,00

Limonade und saftige Vitamine



Flasche Montes mit / ohne	0,33 l	€ 2,80
Flasche Montes mit / ohne	0,75 l	€ 4,90
Flasche Bitter Lemon, Tonic Water	0,20 l	€ 3,20
Glas Coca Cola oder Sprite	0,3 l	€ 2,90
Glas Eistee Pfirsich	0,3 l	€ 2,90
Glas Apfelsaft oder Almdudler	0,3 l	€ 2,90
Gespritzter Apfelsaft oder Almspezi	0,5 l	€ 3,40
Orange-, Johannisbeer-, Mango-, Marillensaft	0,3 l	€ 2,90
	gespritzt mit Soda auf 0,5 l	€ 3,40
Soda mit Zitrone	0,5 l	€ 3,20
Apfelsaft mit Wasser	0,5 l	€ 3,20
Flasche Coca Cola Zero	0,33 l	€ 3,20
Dose Red Bull	0,5 l	€ 3,90

Tee und Kaffee



SELECTED TEA SINCE 1823

Verlängerter		€ 2,80
Espresso		€ 2,60
Cappuchino Milchschaum		€ 3,40
Heißer Kakao		€ 3,00
Große Tasse Tee Sortiment	Fragen Sie nach unserem Sortiment	€ 2,80

Aperitif & Digestiv – Zur Einstimmung und Abrundung



Campari mit Soda oder Orange	4cl	€ 4,80
Martini Bianco, Sherry medium	4cl	€ 4,80
Honigwilliams, Obstler, Haselnuß	2cl	€ 3,20
Williams, Marille	2cl	€ 3,50
Subirer, Vogelbeere, Enzian	2cl	€ 4,20

Ramazotti, Averna, Pernod	4cl	€ 4,20
Baileys, Amaretto	4cl	€ 3,80
Bacardi, Asbach Uralt, Rum	2cl	€ 3,80
Diverse Whiskey	4cl	€ 5,80
Cognac	2cl	€ 5,50
Gordons Gin	2cl	€ 3,80
Hendrick's Gin	2cl	€ 4,80
Bombay Sapphire	2cl	€ 4,80
Absolut Wodka	2cl	€ 3,80

Von der Traube in das Glas

Fragen Sie nach unserer Weinkarte

Gr. Veltliner oder Zweigelt	1/8l	€ 2,70
Gr. Veltliner oder Zweigelt	1/4l	€ 5,40
Gespritzter / Sommerspritzer	1/4l	€ 3,10

Glas Prosecco	0,1l	€ 4,40
Flasche Prosecco	0,75l	€ 25,00
Prosecco Aperol	0,15l	€ 4,90
Weißwein Spritzer Aperol	1/4l	€ 4,00
Hugo (Prosecco, Minze, Holunder)	1/4l	€ 5,50