



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, Uhldingen-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 ...



Klare Tafelspitzbrühe mit Frittaten  
Clear beef broth with pancake slices 4,40

---

Klare Tafelspitzbrühe mit Kaspressknödel  
Clear beef broth with cheese dumpling 4,40

---

Tomaten Basilikum Suppe  
Tomato and basil soup 4,90

---

Pikante Gulaschsuppe mit Brot  
Goulash soup with bread 4,90

---

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

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



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

*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
Portion Pommes frites French fries	4,80	4,80

## Hauptspeisen / Main courses



Pikantes Rindsgulasch Spätzle Spicy beef goulash with small dumplings	13,80
<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/>	
Vorarlberger Käsknöpfle mit grünem Salat Small dumplings with mountain cheese brown onions and green salad	13,50
<hr/>	
Hausgemachte Spinatknödel mit grünem Salat Spinach dumplings with green salad	11,80
<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
<hr/>	
2 Stück Original Münchner Weißwürste mit Händlmaier Senf und Brezn Bavarian veal sausages with mustard and a pretzel	5,50
<hr/>	
Haussulze mit Zwiebelringen und Kernöldressing Pork in aspic with onion rings in a pumpkin seed dressing	6,50
<hr/>	
Lumpensalat mit Wurst und Käse Mixed - sausage and cheese salad with farmer's bread	8,50
<hr/>	
Kalter Schweinebraten mit Kren und Senf Cold roast pork with horse radish and mustard	10,50
<hr/>	
Wälder Brettel Jause – Alles drauf – Alles Wälder Selection cheese and bacon on a wooden plate	14,50
<hr/>	
Montafoner Suura Käs mit Zwiebel und Essig Marinated sour cheese plate „montafon“	9,50

## *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/>	
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 - in 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
Gespr. 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