

# perfekte Begleiter. . .

## Summerfeeling

Aperitivo Select mit Tonic  
Maracujasirup und Eis

€ 5,40 / Glas

## Kattus ORGANICS

Frischer, fruchtiger Winzersekt  
aus Wien

€ 5,10 / Glas

1 Fl. € 34,00

## Weißweinempfehlung

### Riesling Schiefer 2017

Tiefe Frucht mit tollem Säurespiel  
Perfekter Speisebegleiter mit langem  
Abgang  
Weingut Forstreiter, Kremstal

1/8 € 5,30

1 Fl. € 31,20

### Grüner Veltliner „Herzstück“ 2012

Die besten Trauben aus seiner  
Lage.  
Wahnsinns Stoff  
Weingut Nigl, Kremstal

1 Fl. € 61,20

## Rotweinempfehlung

### Grande Cuvée 2017

Rote kräftige Frucht mit viel  
Trinkfreude  
Weingut Keringer, Neusiedlersee

1/8 € 5,50

1 Fl. € 32,90

### praittenbrunn 2018

Konzentrierter, vielschichtiger  
Wein mit viel Power  
Weingut Scheiblhofer,  
Neusiedlersee

1 Fl. € 78,80

## Digestiv

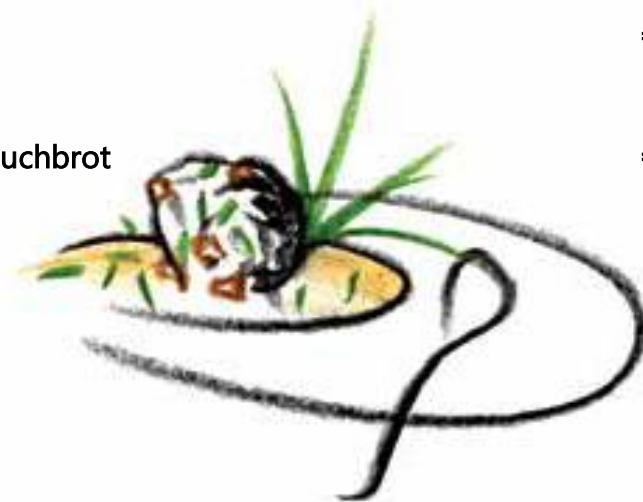
### Wirtshausrum

Ein selbstgebrannter Rum aus dem kleinen Holzfässle

4cl € 9,50

# Zum Start

<b>Tartar vom Räucherlachs</b>	€	15,60
mit Salatgarnitur und Toastbrot, fein garniert	als Hauptgericht €	22,80
<b>Vitello Tonnato</b>	€	15,90
Kalbsrücken hauchdünn geschnitten an einer Thunfisch-Kapernsauce mit Toastbrot		
<b>„Fitnesssalat“</b>	€	13,90
knackige Blattsalate mit gebratenem Hühnerbrüstchen und feinem Himbeerdressing		
<b>Salat Reh</b>	€	19,40
großer Blattsalat mit Walnüssen, Kürbiswürfeln und zarten Rehfiletstreifen		
<b>Bunter Salatteller</b>	€	6,50
an French Dressing		
<b>gratiniertes Knoblauchbrot</b>	€	2,90



# Aus dem Suppentopf

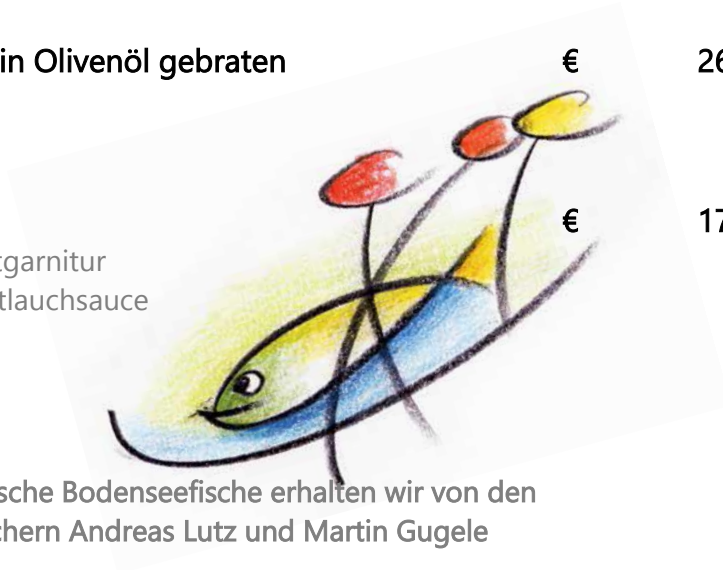
<b>Kraftbrühe vom Tafelspitz</b>	€	4,90
mit Leberspätzle oder Frittaten		
<b>Kürbis Schaumsüppchen</b>	€	5,90
mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernölperlen		

# Aus See und Meer

**Bodensee Felchenfilet in Butter gebraten** € 23,80  
mit frischen Gartenkräutern, Salzkartoffeln und Marktgemüse

**Fangfrisches Zanderfilet in Olivenöl gebraten** € 26,90  
auf Kürbis-Lauch Gröstl

**Ofenkartoffel** € 17,40  
mit Räucherlachs und Salatgarnitur  
an einer Sauerrahm-Schnittlauchsauce



Fangfrische Bodenseefische erhalten wir von den Fischern Andreas Lutz und Martin Gugele

# Fleischlos

**Hausgemachte Käsknöpfe** € 14,90  
mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller

**Eine Portion Apfelmus** € 2,90

**Frische Pfifferlinge und Steinpilze** € 20,80  
an einer Rahmsauce mit Gartenkräutern und Serviettenknödel

# Zum Hauptgang

<b>Filet von Rind und Schwein</b>	€	25,80
an einer Pfifferling-Rahmsauce mit feinen Nudeln und knackigem Sommergemüse		
<b>Grillteller (verschiedene Fleischstücke gegrillt)</b>	€	17,40
serviert mit Pommes Frites, Kräuterbutter und Zwiebelragout		
<b>Steak vom heimischen Rind (ca.300g)</b>	€	35,80
auf Kürbis-Lauch Gröstl und Kräuterbutter		
<b>Geschmorte Schweinsbäckle</b>	€	17,60
an einer Rotweinsauce mit Wurzelgemüse Kartoffelpüree und Gemüse der Saison		
<b>Steak vom Krumbacher Hirsch</b>	€	28,80
mit Polenta Schnitten, Apfelrotkraut und Preiselbeeren an einer Waldbeeren-Rotwein Sauce		
<b>Ragout vom heimischen Reh</b>	€	21,90
mit Apfelrotkraut, Butterspätzle und gerösteten Waldpilzen		
<b>Wienerschnitzel goldgelb in Butter gebraten</b>		
mit Pommes Frites		
<b>vom Schwein</b>	€	15,60
<b>vom Kalb</b>	€	21,90
<b>Portion Preiselbeeren</b>	€	1,00
<b>Portion Majo</b>	€	0,50



Unsere Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von  
efef-Hohenems und Anton Fetz- Andelsbuch

# Der süße Abschluss

<b>Topfenschauhnockerl</b> an einem Früchtespiegel mit frischen Früchten	€	8,50
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> mit Sahne oder Vanillesauce, oder dazu eine Kugel Vanilleeis	€	5,90
<b>Kuchen &amp; Torten</b> aus unserer Konditorei	€	4,30
<b>Kaiserschmarren</b> mit Zwetschgenröster oder Apfelmus	€	12,30
<b>Mohr im Hemd</b> auf Schokoladensauce mit Vanilleeis und Sahne	€	8,50
<b>„Vorarlberger Käseteller“</b> Verschiedene Käsesorten aus unserer Region mit Feigensenf, Brot und Butter	€	11,80

