

Abendkarte

von 18.00 - 21.00 Uhr



Kreditkarten werden erst ab € 35,- akzeptiert

Kleine Portion Abzug € 2.00

Krug Wasser € 2.50,- jug of water € 2.50,-

Evening Menu

From 18.00 - 21.00 o'clock

We accept credit card's not until a amount of € 35,-

Portion small deduction € 2.00

Vorspeisen Starters

Hausgemachtes Rindercarpaccio	G	€ 17,90
Auf Rucola Salat und Tomaten Pesto mit frischem Parmesan		
Homemade Beef carpaccio		
on Rucola salad, tomato pesto and parmesan		
Knoblauchbrot	A + C + G	€ 6,40
Garlic Bread		
Beef Tatare mit Toastbrot		
Beef Tatar with toastbread	M + A + C + G	€ 21,80
Tomaten Mozzarella		€ 8,90
auf Balsamico Dressing und Rucola		
Tomato mozzarella	M + G	
on balsamico dressing and Rucola		

Vitamine - knackig und frisch Variation of salad

Gemischter Salat	A + C + G	€ 5,90
Mixed salad		
Salatteller mit Brot	A + C + G	€ 8,90
Saladplate with bread		

Salat Variationen *Variation of salad*

Arlberger Bergbauernsalat	A + C + G	€ 10,20
Blattsalat mit gerösteten Croutons und gegrillten Speckscheiben Green salad with bread croutons and fried bacon		
Chefsalat	A + C + G	€ 14,90
Gegrillte Hühnerstreifen auf Rucola, Tomaten, Paprika, Blattsalat mit Mangodressing Grilled strips of chicken breast on green salad, with mango dressing		
Backhendelsalat	A + C + G	€ 16,20
fein garniert auf Blatt und Kartoffelgurkensalat mit Joghurtdressing Grilled strips of chicken breast on green and potatoe- cucumbersalat with yoghurt dressing		
Griechischer Salat	A + C + G	€ 14,80
Blattsalat mit Schafskäse, Oliven, Gurkenscheiben, Tomaten mit Knoblauchjoghurtdressing greek salad Green salad with slices of tomatoes, cucumber, olives, feta cheese with garlic- yoghurt dressing		

Inhaltsstoffe Dressings und Brot

Haus- Kräuter		
Grunddressing	ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe laut o.d.Z. – vegetarisch - Glutenfrei	
Joghurtdressing	A + C + G	
Balsamicodressing	A + C + F + G + M + P	
Knoblauchdressing	A + C + G	
Mangodressing		
Brot	A + C + G	
Wir servieren alle unsere Beilagensalate mit Hausdressing.		

ingredient s of the dressings

homemade dressing is allergic free vegetarian and gluten free
and we serve all included mixed salad´s with the homemade Dressing

Joghurtdressing	A + C + G
Balsamicodressing	A + C + F + G + M + P
Garlicdressing	A + C + G
Bread	A + C + G

Dip Saucen enthalten fast alle Hauptallergene ! A + bis + R
in all Dip sauces are ingredient A until R

Aus dem Suppentopf

From the soup pot

Kräftige Rindssuppe mit

Boullion with

Kaspressknödel Cheese dumpling soup	A + C + G + L	€ 5,60
Fritatten Strips of pancake	A + C + G	€ 5,60
Knoblauchcremesuppe Garliccreamsoup	A + C + F + G + P	€ 5,60
Tomatencremesuppe Tomatocreamsoup	G	€ 5,60
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons Frenchonionsoup with cheese croutons	A + C + G + O	€ 5,60

Bella Italia

Spaghetti Bolognese	A + C + G	€ 12,00
Bergsteiger Spaghetti mit Schafskäse, Zwiebeln, Paprika, Knoblauch garniert mit Rucola Bergsteiger Spaghetti with feta cheese, onions, pepper, garlic and rucola	A + C + G	€ 12,00

Essen ist ein Bedürfnis, genießen eine Kunst.

Für unsere kleinen Gäste

For children

Nemo	Fischstäbchen mit Pommes Fish fingers with chips	A + C + E + G	€ 7,70
Calimero	Spaghetti Bolognaise Spaghetti Bolognaise	A + C + G	€ 7,70
Donald Duck	Hühnerschnitzel mit Pommes Breaded chicken with chips	A + C + E + G	€ 7,70
Micky Maus	Grillwürstel mit Pommes Grilled sausage with chips	E	€ 7,70
Pikachu	Chicken Nuggets mit Pommes Chicken Nuggets with chips	A + C + E + G	€ 7,70
Pluto	Naturschnitzel vom Schwein auf Natursauce mit Gemüse und Salzkartoffeln Grilled pork on natural sauce with vegetables and potatoes		€ 7,70
Pumuckel	Kleine Portion Pommes Small portion of chips	E	€ 5,70

Ketchup O + P

Immer wieder gern gegessen

Always back gladly eaten

Schinken-Käse-Toast Ham and cheese toast	A + C + G	€ 5,20
Haustoast Schinken-Käse-Toast mit einem gemischten Salat, garniert mit Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Pfefferoni und Cocktailsauce Housetoast Ham and cheese toast with onions, pepper, tomato, pepperoni, cocktail dip and salad	A + C + G	€ 8,00
Bauerntoast Schwarzbrot mit Schinken, Käse, Speck, Pfefferoni, Spiegelei und kleinen gemischten Salat Farmer Toast Dark bread with bacon, ham, cheese, pepperoni, fried egg and salad	A + C + G	€ 13,80

Vegetarische Gerichte

Vegetarian

Vorarlberger Kässpätzle mit gemischtem Salat House made pasta in melted cheese and fried onions served with a small salad	A + C + G	€ 15,00
Gemüsepfanderl verschiedene Gemüsesorten mit Kartoffel in Butter geschwenkt mit Spiegelei Mixed vegetables with potatoes and a fried egg	C	€ 14,90
Schlutzkrapfen gefüllt mit Spinat Geschwenkt in Butter auf Rucola Salat und Parmesan Pastry bag filled with spinach on butter and rucola salad and parmesan	A + C + G	€ 14,80
Ofenkartoffel (1 Stk.) mit Sauerrahmdip Baked potato on sour creme	A + C + G	€ 6,20

Fondue und Raclette

ab 2 Personen auf Vorbestellung 1 Tag vorher Preise pro Person

Fondue and Raclette

From 2 people to advance Order at least 1 day before

Fleischfondue mit hausgemachten Saucen	Meatfondue	O	€ 45,00
Käsefondue	Cheesefondue	G + O	€ 36,00
Raclette	Raclette	G	€ 44,00
Brot wird beim Raclette sowie beim Käsefondue mit serviert in all Dip sauce 's are ingredient A until R in all Fondue and Raclett are ingredient A until R		A + C + G	
Schokoladenfondue	chocolate fondue	O	€ 27,50

Essen und Trinken - das steht für Freude am Leben.

Gut Bürgerliche Küche aus der Umgebung

Austrian dishes

Rindsgulasch

mit hausgemachten Spätzle

A + C + G

€15,20

Beef goulash

with hand made pasta

Tiroler Gröst'l

C

€ 15,90

Röstkartoffeln mit Rindfleisch, Geselchtem, Zwiebeln, Spiegelei und gemischtem Salat

Roast potatoes with beef, bacon, onions, egg and a mixed salad

Zwiebelrostbraten

C + E

€ 19,20

mit gerösteten Zwiebel, Kürbis Rösti, Speckbohnen und Zwiebelsauce

Grilled beef served with roasted onions, pumpkin rösti and green beans on onion sauce

Cafe-Fritz-Toast

A + C + G

€ 15,60

Rind- und Schweinefleisch auf Schinken-Käse-Toast mit gegrilltem Speck und Zwiebeln, bunt garniert mit verschiedenen Saucen

Grilled meat of pork and beef on ham and cheese Toast with grilled bacon, garnished with tomato, onions and salad

Holzhacker Toast

A + C + G

€ 13,20

gegrilltes Schweinerückensteak auf Schwarzbrot mit Pfeffersauce und gemischtem Salat

Woodchopper's toast grilled pork steak with peppersauce and salad

Fischgerichte

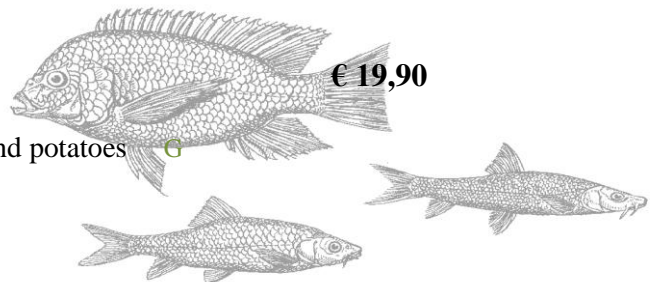
Fish dishes

Bach Saibling

mit Kräuterbutter, Gemüse und Kartoffeln

Brook char on herb butter with vegetables and potatoes

€ 19,90



Rustikales aus dem Pfandl und vom Grill

Rustic from the pan or the grill

Rinderfiletspitzen Stroganoff Art mit Basmatireis Beef tenderloin tips Stroganoff style on basmatirice	A + C + G	€ 23,90
Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites Breaded escalope from pork served with chips	A + C + E + G	€ 15,90
Wienerschnitzel vom Kalb mit Kartoffelgurkensalat Breaded escalope from calf with potato cucumber salad	A + C + E + G	€ 24,90
Cordon Bleu vom Schwein Mit Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln und Wildpreiselbeeren Gordon Bleu from pork with chips or boiled potatoes in butter and cranberries	A + C + E + G	€ 17,90
Cordon Bleu vom Kalb mit Kartoffelgurkensalat und Wildpreiselbeeren Gordon Bleu from calf with potato cucumber salad and cranberries	A + C + E + G	€ 26,90
Haus Pfand'l Rind, Schwein und Pute, mit Spätzle und Pilzsauce Variation of grilled meat in mushroom sauce and dumplings drops, served in a pan	A + C + G	€ 16,60
Grillteller Rind, Schwein und Pute dazu Pommes Frites mit Gemüse und hausgemachten Dip Variation of grilled meat served with vegetables, chips and dip	E	€ 18,90
Steaktoast Rinderfilet auf Toast mit Speck, Wedges, Kräuterbutter und einem kleinen gemischten Salat Beefsteak of Toast with wedges garnished with bacon and herbutter served with mixed salad	A + C + G	€ 17,90
Natur Schnitzel vom Schwein auf Natursauce mit Reis serviert und gemischtem Salat Grilled Escalope from pork served on natursauce with rice and mixed salad	A + O + G	€ 16,00

Filetsteak vom heimischen Rind

mit einer Ofenkartoffel und Sauerrahmdip, Speckbohnen und Kräuterbutter

Steak with baked potato, baconbeans and herb butter

klein ca. 220 g	small ca. 220 g		€ 34,90
groß ca. 300 g	large ca. 300 g	E	€ 42,90

Abgsscheide Jausn

Snack 's

Bretteljause nach Art des Hauses Speck, Wurst, Bergkäse, Schinken – inkl. Verdauungsschnapsel Bacon, cheese and sausage plate with cheese and a fine Austrian snaps	G + O	€ 14,90
Gemischte Käseplatte aus der Region / Mixed cheese plate	G	€ 14,90
Lumpensalat (Wurst und Käse) Sausage and cheese salad	A + C + G	€ 8,00
Wurstsalat / Sausage salad	A + C + G	€ 8,00

Süßes für Naschkatzen

Dessert 's

Kaiserschmarren mit Zwetschenröster (Wartezeit ca. 20 Minuten) Pan fried pancake served with stewed fruits (need ca. 20 minutes)	A + C + G	€ 14,20
Zitronensorbet mit Vodka / Lemonsorbet with Vodka	O	€ 7,00
Palatschinken mit Marillenmarmelade Crepes filled with apricot jam	A + C + G	€ 8,20
Salzburger Nockerl (Wartezeit ca. 20 Minuten) Ab 2 Personen // for 2 person (need ca. 20 minutes)	A + C + G + O	€ 14,00

Torten

aus der hauseigenen Konditorei finden Sie in der Kuchenvitrine
(auch zum Mitnehmen) Enthalten Spuren von Allergenen
You can find homemade cakes in our showcase

A + C + E + G + H + O

*Auch Wasser wird zum edlen Tropfen,
mischt man es mit Malz und Hopfen.*



*Eine große Auswahl an österreichischen Spitzen-Schnäpsen
Sowie Weine -
finden Sie in unserer Schnaps- und Weinkarte!*

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und freuen uns Sie
bei uns als Gäste herzlich Willkommen zu heißen!*

*Ihre Familie Elsensohn
Und Team*