



UNSER MOTTO:

AUS DER REGION. FÜR DIE REGION. FÜR EUCH.

Reh und Hirsch – Österreich (teils eigener Jagd)

Schwein – Österreich

Fisch – Rainer Stroppa, Nino´s Ländlefisch, Grissemann

Bergkäse, Räckkäse, Surakäse – Dorf Sennerei Schlins & Vorarlberg Milch

Spätzlekäs – Sennerei Nenzinger Himmel & Schlins

Obst und Gemüse – Fruchtexpress Frastanz

Schnäpse – Schallert Nenzing, Summer, Freihof

Exklusive Hausweine – Direder, Zehetbauer, Heinrich

Klassische Hausweine – Bauer, Kölbl

Biere und Vo Üs Limonaden – Brauerei Frastanzer

DIE GEHEIME ZUTAT IST IMMER LIEBE.

LIEBE ZUR REGION & LIEBE ZUM MENSCHEN.

Ihre Gastgeber

Gertie, Josef & Michelle Morik

mit der Küchencrew

Unsere Chefköche Georg Löser & Heinz Farmer

mit Sous-Chefin Nicole Sturn

unterstützt von Wolfgang, Sašo, Maria & Ella

und der Servicecrew:

Alexandra, Dado, Florian, Zoltan, Elias,

Maria, Sabrina & Sven

ZUM EINKLANG EIN APERITIF...

... ZEIT ZUM RELAXEN – ZEIT FÜR DEN GENUSS



Hausaperitif – feiner Schuss Holunderblüten oder Erdbeermark, aufgegossen mit Sekt	€ 6,90
Glas Prosecco	€ 6,40
Martini Bianco mit Eis und Zitrone	€ 5,40
Hugo	€ 6,90
Aperol Spritz mit Weißwein oder Sekt	€ 6,90
Hausempfehlung: Campari Soda mit Schuss Zitrone	€ 6,70
Campari Soda oder Orange	€ 6,50
Cynar mit Eis	€ 5,50
Sherry Cuesta Fino	€ 5,00
Ruby Port Fonseca	€ 5,00
Pernod mit Eis oder Wasser	€ 5,50

WÄRMENDE SUPPEN ...

... KÖSTLICH IN DER WINTERZEIT

BOUILLON MIT LEBERSPÄTZLE	€ 6,20
BOUILLON MIT KRÄUTERFLÄDLE	€ 6,20
GULASCHSUPPE nach Art des Hauses mit Brot serviert	€ 7,50
SPARGELCREMESUPPE MIT FRISCHEN KRÄUTERN	€ 8,70

SALATE UND VORSPEISEN ...

... GESUND UND FRISCH ZUBEREITET

BUNTE SALATVARIATION mit Balsamicovinaigrette *	€ 7,90
* wahlweise mit hausgemachtem French-Dressing	
BURRATA mit bunten Cherrytomaten, Pesto und Pinienkernen	€ 16,90
FRISCHKÄSE VON DER ZIEGE IM SPECKMANTEL auf bunten Blattsalaten an Kartoffeldressing	€ 15,90
BEEF TARTAR mit Zwiebelringen, Kapern und Wachtelspiegelei dazu Butter und Toastbrotecken	Groß € 19,80 Klein € 15,90
TARTAR VOM RÄUCHERLACHS mit Avocado, Wasabi und Pumpernickel	€ 16,50

VEGETARISCH & FISCH ...

... FÜR LIEBHABER DER VEGETARISCHEN UND FISCHKÜCHE

LACHSBURGER

mit Brioche Bun, grünem Spargel und Hollandaise
wahlweise bunte Blattsalate oder Pommes Frites € 25,50

KÄSKNÖPFLE IN DER PFANNE

mit Röstzwiebeln und Blatt- und Kartoffelsalat
echt gsibergerisch ... € 18,90

LINGUINE MIT BÄRLAUCHPESTO

mit Cherrytomaten und Parmesanspäne € 19,50
... wahlweise mit Black Tiger Garnele(n) je Garnele € 2,70

MILDES GEMÜSE-KOKOSCURRY - VEGAN

mit Kokosmilch und buntem Wokgemüse
dazu Basmatireis € 18,90
... wahlweise mit Black Tiger Garnele(n) je Garnele € 2,70

SPARGEL GANZ KLASSISCH

Weißer Spargel mit Heurigen Kartoffeln
dazu Sauce Hollandaise € 25,80
... mit gebratenem Filet vom Ramschwagsaibling € 33,90

LACHSFILET MIT SAFRANSAUCE

dazu buntes Gemüse und Basmatireis € 29,90

GENUSS ZUM HAUPTGANG...

... UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT DIESEN MONAT

RINDERFILETSTEAK 200G

mit Heurigen Kartoffeln und weißem Spargel

an Sauce Bernaise € 45,90

als LADYSTEAK 150G € 39,50

ZWIEBELROSTBRATEN

serviert mit würzigen Bratkartoffeln und Speckbohnen

mit kräftiger Bratenjus € 28,90

BERGFÜHRERTOAST

mit Schweine- und Rindsfiletspitzen und Kräuterseitling

an Pilzrahmsauce € 22,90

serviert mit grünem Salatbouquet

RAGOUT VOM HEIMISCHEN WILD

mit Butterspätzle, Brokkoli und Rotkraut € 28,20

DER KLASSIKER IN DER SPARGELZEIT

Weißer Spargel mit Heurigen Kartoffeln und Sauce Hollandaise

... mit rosa gebratenen Schweinemedallions € 29,90

... mit gekochtem Schinken € 27,90

UNSERE KLASSIKER ...

... DIE NICHT MEHR WEGZUDENKEN SIND

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN

mit Pommes Frites und hausgemachten Preiselbeeren € 17,90

DAS NENZINGER GERICHT

zarte Schweinefilets mit Eierspätzle,

Pilzrahmsauce und Marktgemüse € 25,50

auch als kleinere Portion € 22,50

DIE FUHRE MIST – DIE STYLISCHE SCHUBKARRE

verschiedenes gegrilltes und gebackenes Fleisch

in der Schubkarre angerichtet mit Pommes Frites,

Grillsauce und Kräuterbutter € 23,90

nicht mehr weg zu denken ...

UNSERE GRILLSPEZIALITÄT - „DIE HAUSPLATTE“

verschiedenes Fleisch vom Grill und aus der Pfanne

mit Kräuterbutter, Saucen, Eierspätzle, Kroketten,

Pommes Frites und Gemüsebouquet

ab 2 Personen / pro Person € 27,90

*extra Kuvert nur für Kinder € 3,90

JEDLICHE BEILAGENÄNDERUNG

€ 2,00

KAFFEE UND SCHOKOSPEZIALITÄTEN

Garfrengekaffee – Kaffeelikör mit Sahnehäubchen und Schälchen Vanilleeis	€ 8,00
Affogato – Espresso mit Vanilleeis	€ 5,90
Kaffee / Verlängerter	€ 3,60
Latte Macchiato	€ 4,60
Kaffee Amaretto	€ 6,50
Espresso oder Ristretto	€ 3,20
Milchkaffee	€ 4,60
Cappuccino	€ 4,20
Heiße Schokolade	€ 4,40
Chocochino	€ 4,40
Tee – Pfefferminze, Früchte, Kräuter, Grüner Tee, Assam, Kamille	€ 3,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Montes Mineralwasser still	0,33	€ 3,60
Montes Mineralwasser perlend	0,33	€ 3,60
Quellwasser prickelnd aus eigener Quelle	0,50	€ 3,30
Quellwasser still aus der eigener Quelle	0,50	€ 2,90
Vo Üs' Cola, Orange, Cola Mix oder Zitro	0,25	€ 3,60
Coca Cola Zero	0,33	€ 4,20
Eistee	0,25	€ 3,60
Vo Üs Bio Kräuterlimonade	0,33	€ 3,90
Vo Üs Bio Zirbe-Zitrone	0,33	€ 3,90
Apfel-, Johannisbeer-, Orange- oder Mangosaft pur	0,25	€ 3,70
Apfel-, Johannisbeer-, Orange-, Mangosaft gespritzt mit Soda	0,25	€ 3,60
Apfel-, Johannisbeer-, Orange-, Mangosaft gespritzt mit LW	0,25	€ 3,60
Soda Zitrone oder Holunder mit Zitronenscheibe	0,25	€ 3,10
Fever Tree Indian Tonic oder Mediterranean	0,20	€ 3,90
Bitter Lemon, Tonic Water	0,20	€ 3,50

BIERE

Kellerbier	0,50	€ 5,30
Frastanzer Gold Spezial	0,20	€ 3,20
Radler süß oder sauer	0,30	€ 3,90
Franziskaner Original Weizen	0,30	€ 4,20
Franziskaner alkoholfrei	0,50	€ 5,10
Freibier alkoholfrei	0,50	€ 4,70
Franziskaner Weizen mit Cola oder Citro	0,50	€ 5,10

WEINE OFFEN - WEITERE OFFENE WEINE AUF EMPFEHLUNG

Rosé von Kölbl	0,125	€ 4,70	0,25	€ 9,40	0,50	€ 18,80
Grüner Veltliner von Kölbl	0,125	€ 4,70	0,25	€ 9,40	0,50	€ 18,80
Zweigelt von Bauer	0,125	€ 4,70	0,25	€ 9,40	0,50	€ 18,80



SCHÖN,
DASS SIE IHRE VERDIENTE FREIZEIT BEI UNS GENIEßEN
ZUM ABSCHLUSS EMPFEHLEN WIR EINEN ODER ... EINIGE
DRINKS IN DER BAR & LOUNGE NATURNAH
EIN AMBIENTE ZUM AUSKLINGEN LASSEN
ALLES LIEBE UND VIEL GESUNDHEIT

HINWEIS ALLERGENE:

Wir möchten darauf hinweisen, dass sämtliche Speisen Spuren von Allergikergruppen (Gluten, Laktose, Nüsse, usw.) enthalten können. Unsere Mitarbeiter/-innen beraten Sie gerne in Absprache mit unserem Küchenchef!