



UNSER MOTTO:

AUS DER REGION. FÜR DIE REGION. FÜR EUCH.

Reh und Hirsch – Österreich (teils eigener Jagd)

Schwein – Österreich

Fisch – Rainer Stroppa, Nino´s Ländlefish, AGM

Bergkäse, Räskäse und Surakäse – Dorf Sennerei Schlins

Joghurt und Bergkäse – Sennerei Nenzinger Himmel

Obst und Gemüse – Gassnerhof oder Fruchtexpress Frastanz

Trockensortiment, Weine und Spirituosen – AGM Bludenz

Schnäpse – Schallert Nenzing, Summer, Freihof

Exklusive Hausweine – Direder, Altenburger, Zehetbauer, Heinrich

Klassische Hausweine – Bauer und Kölbl

Biere und Vo Üs Limonaden – Brauerei Frastanzer

DIE GEHEIME ZUTAT IST IMMER LIEBE.

LIEBE ZUR REGION UND LIEBE ZUM MENSCHEN.

Ihre Gastgeber

Gertie, Josef und Michelle Morik

mit der Küchencrew

Unsere Chefköche Heinz Farmer & Georg Löser

mit Sous-Chefin Nicole Sturn

unterstützt von Wolfgang, Sašo, Tamás & Ella

und der Servicecrew:

Alexandra, Dado, Maria, David, Elien, Sabrina & Sven

ZUM EINKLANG EIN APERITIF...

... ZEIT ZUM RELAXEN – ZEIT FÜR DEN GENUSS



Hausaperitif – feiner Schuss Holunderblüten oder Erdbeermark, aufgegossen mit Sekt	€ 5,40
Glas Prosecco	€ 5,10
Martini mit Eis	€ 5,10
Hugo	€ 5,90
Aperol Spritz mit Weißwein	€ 5,70
Aperol Spritz mit Sekt	€ 5,80
Hausempfehlung: Campari Soda mit Schuss Zitrone	€ 6,60
Campari Soda oder Orange	€ 6,40
Cynar mit Eis	€ 5,10
Sherry Cuesta Fino	€ 4,60
Ruby Port Fonseca	€ 4,60
Porto Fonseca BIN 27 Fine Reserva	€ 6,70
Pernod mit Eis oder Wasser	€ 5,40

WÄRMENDE SUPPEN ...

... KÖSTLICH AUCH IN DER SOMMERZEIT

BOUILLON MIT LEBERSPÄTZLE € 5,80

BOUILLON MIT KRÄUTERFLÄDLE € 5,80

GULASCHSUPPE
nach Art des Hauses mit Brot serviert € 6,90

KÜRBISCREMESUPPE mit gerösteten Kernen und Kernöl € 6,90

SALATE UND VORSPEISEN ...

... GESUND UND FRISCH ZUBEREITET

BUNTE SALATVARIATION
mit Balsamicovinaigrette * € 6,90
** wahlweise mit hausgemachtem French-Dressing*

BURRATA
mit bunten Cherrytomaten und Bärlauchpesto € 15,90

BEEF TARTAR – klassisch und großartig
mit Zwiebelringen, Kapern und Wachtelspiegelei
dazu Butter und Toastbrotecken
Groß € 18,90
Klein € 14,70

LACHS TARTAR – erfrischend leicht
mit Avocado, Wasabi und Pumpernickel € 14,70

VEGETARISCH & FISCH ...

... FÜR LIEBHABER DER VEGETARISCHEN UND FISCHKÜCHE

KÄSKNÖPFLE IN DER PFANNE

mit Röstzwiebeln und Blatt- und Kartoffelsalat
echt gsibergerisch ...

€ 16,20

GEMÜSE-KOKOSCURRY - VEGAN

mit Kokosmilch und buntem Gemüse der Saison
dazu Basmatireis

€ 17,90

OFENKARTOFFEL MIT GRÜNEM SALAT UND WAHLWEISE ...

... Mediteranem Gemüse und Sauerrahm mit Kräutern

€ 16,20

... Räucherlachs und Sauerrahm mit Kräutern

€ 18,90

SCHLUTZKRAPPEN

mit Spinat-Ricottafülle mit Salbei in brauner Butter
und Parmesanspäne

€ 17,90

DUETT VOM SAIBLING UND DER LACHSFORELLE

mit Petersilienkartoffeln, buntem Gemüse & Krenschaum € 26,90

WILD & JAGD...

... DAS BESTE AUS DER REGION

RAGOUT VOM WILD

mit Eierspätzle, Brokkoli und Rotkraut

€ 23,90

MARINIERTE REHSTREIFEN IN WALDPILZSAUCE

mit Kohlsprossen, Rotkraut und Schupfnudeln
dazu hausgemachte Preiselbeeren

€ 28,90

GENUSS ZUM HAUPTGANG...

... UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT DIESEN MONAT

RINDERFILETSTEAK 200g

mit Gemüse-Kartoffelgratin und buntem Gemüse
an Pfefferrahmsauce

€ 38,90

ZWIEBELROSTBRATEN

serviert mit Bratkartoffeln und Speckbohnen
so typisch Wienerisch ...

€ 24,90

HÜHNER-KOKOSCURRY

mit Kokosmilch und buntem Gemüse der Saison
dazu Basmatireis

€ 21,50

BERGFÜHRERTOAST

Rinderfiletspitzen mit ToastbrotscHEIBEN an Pilzrahmsauce
dazu Blattsalate an Balsamicodressing
mit Vorarlberger Bergkäse- und Speckstreifen

€ 22,90

UNSERE KLASSIKER ...

... DIE NICHT MEHR WEGZUDENKEN SIND

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

mit kleinen Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren € 24,80

* wahlweise mit Pommes Frites

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN

mit Pommes Frites und Preiselbeeren € 17,90

DAS NENZINGER GERICHT

zarte Schweinefilets mit Eierspätzle,

Pilzrahmsauce und Marktgemüse € 23,90

auch als kleine Portion € 19,90

DIE FUHRE MIST – DIE STYLISCHE SCHUBKARRE

verschiedenes gegrilltes und gebackenes Fleisch

in der Schubkarre angerichtet mit Pommes Frites,

Grillsauce und Kräuterbutter € 20,90

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 € 24,90

*extra Kuvert € 3,90

JEDLICHE BEILAGENÄNDERUNG € 2,00

KAFFEE UND SCHOKOSPEZIALITÄTEN

Garfrengakaffee - Kaffeelikör mit Sahnehäubchen und Schälchen Vanilleeis	€ 6,50
Kaffee / Verlängerter	€ 3,30
Latte Macchiato	€ 3,90
Kaffee Amaretto	€ 5,10
Espresso	€ 2,90
Milchkaffee	€ 3,90
Cappuccino	€ 3,80
Irish Coffee	€ 6,90
Heiße Schokolade	€ 3,90
Chocochino	€ 3,90
Tee - Pfefferminze, Früchte, Kräuter, Green Tee, Assam	€ 3,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

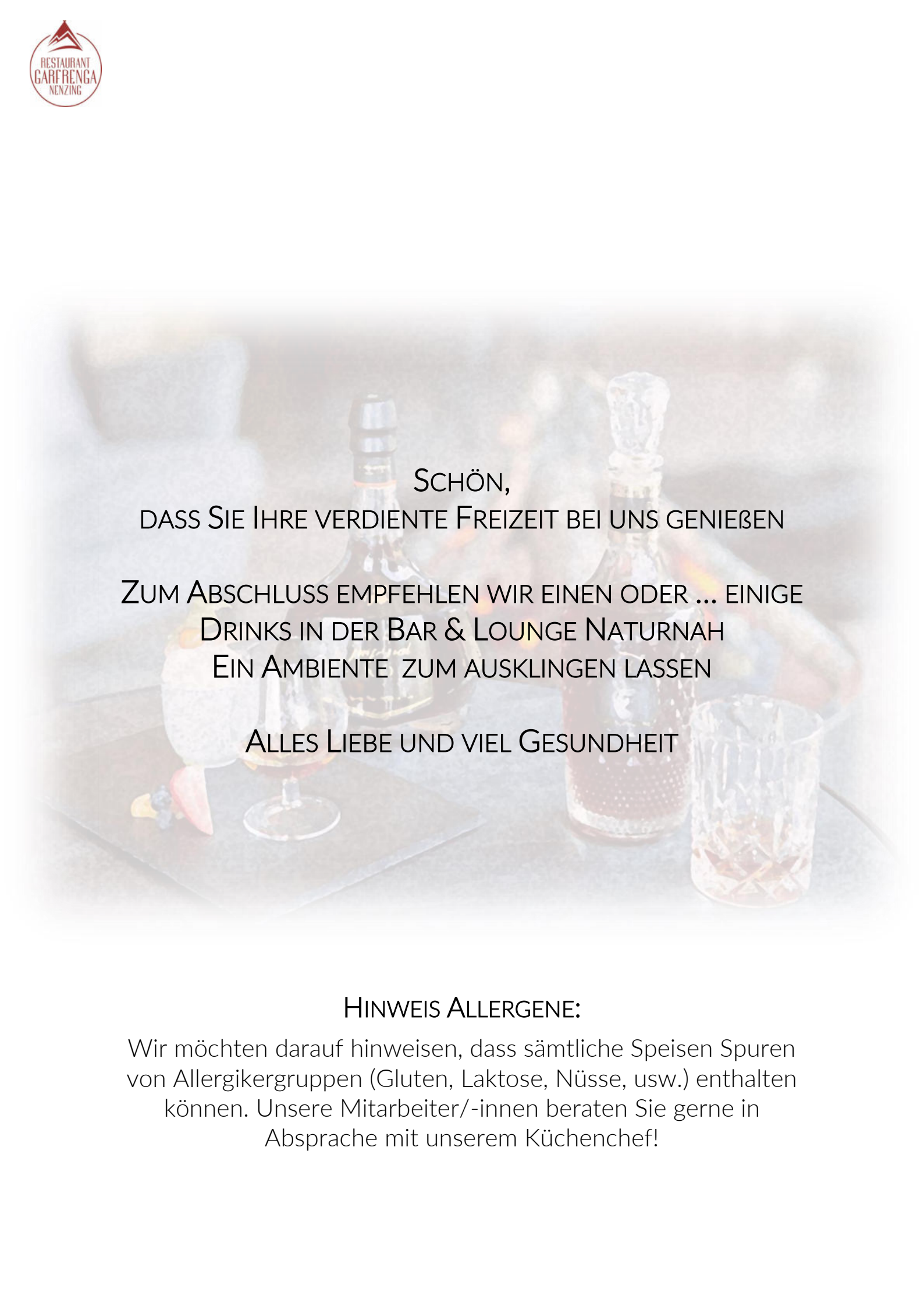
Vo Üs Tafelwasser still	0,33 € 3,30
Vo Üs Tafelwasser prickelnd	0,33 € 3,30
Quellwasser prickelnd aus eigener Quelle	0,50 € 3,30 1,00 € 5,20
Quellwasser still aus der eigener Quelle	0,50 € 2,90 0,70 € 3,90
Vo Üs' Cola, Orange, Cola Mix oder Zitro	0,25 € 3,40 0,50 € 4,70
Vo Üs Zuckerfreie Cola	0,33 € 3,70
Eistee	0,25 € 3,40 0,50 € 4,70
Vo Üs Bio Kräuterlimonade	0,33 € 3,70
Vo Üs Bio Zirbe-Zitrone	0,33 € 3,70
Apfelsaft, Johannisbeer oder Mangosaft pur	0,25 € 3,60 0,50 € 4,90
Apfelsaft, Johannisbeer oder Mangosaft gespritzt mit Soda	0,25 € 3,40 0,50 € 4,50
Apfelsaft, Johannisbeer oder Mangosaft gespritzt mit LW	0,25 € 3,40 0,50 € 4,50
Soda Zitrone oder Holunder mit Zitronenscheibe	0,25 € 2,90 0,50 € 3,90
Bitter Lemon, Tonic Water	0,20 € 3,50

BIERE

Kellerbier	0,50 € 4,90
Frastanzer Gold Spezial	0,20 € 2,90
Frastanzer Gold Spezial	0,30 € 3,50
Frastanzer Gold Spezial	0,50 € 4,60
Kleiner Radler süß oder sauer	0,30 € 3,50
Großer Radler süß oder sauer	0,50 € 4,60
Franziskaner Original Weizen	0,30 € 3,70 0,50 € 4,80
Franziskaner alkoholfrei	0,50 € 4,50
Freibier alkoholfrei	0,50 € 4,50
Franziskaner Weizen/Cola	0,50 € 4,80

WEINE OFFEN - WEITERE OFFENE WEINE AUF EMPFEHLUNG

Rosé von Kölbl	0,125 € 4,30	0,25 € 8,40	0,50 € 15,90
Grüner Veltliner von Kölbl	0,125 € 4,30	0,25 € 8,40	0,50 € 15,90
Zweigelt von Bauer	0,125 € 4,30	0,25 € 8,40	0,50 € 15,90



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!



