



UNSER MOTTO:

AUS DER REGION. FÜR DIE REGION. FÜR EUCH.

Reh und Hirsch – Österreich (teils eigener Jagd)

Schwein – Österreich

Fisch – Rainer Stroppa, Neurauter Frisch, Grissemann

Bergkäse, Spätzlekäs – Dorf Sennerei Schlins & Nenzinger Himmel

Weiter Käsesorten – Vorarlberg Milch

Obst und Gemüse – Fruchtexpress Frastanz

Schnäpse – Schallert Nenzing, Summer, Freihof

Exklusive Hausweine – Direder, Zehetbauer, Heinrich, Gross

Klassische Hausweine – Bauer und 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, Balazs, Maria & Ella

und der Servicecrew:

Alexandra, Dado, Elias, Anna,

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 Sparklingwein – Prosecco oder Cava
je Tagesempfehlung € 7,00

Martini Bianco mit Eis und Zitrone € 5,90

Vermouth Rosso Walchers mit Eis und Orange € 6,50

Vermouth-Tonic mit Zitrone *(auch alkoholfrei möglich)* € 7,90

Hugo € 7,50

Aperol Spritz mit Weißwein oder Sekt € 7,50

Hausempfehlung: Campari Soda mit Schuss Zitrone € 6,70

Campari Soda oder Orange € 6,50

Cynar mit Eis € 5,50

Sherry Cuesta Fino € 5,50

Ruby Port Fonseca € 5,50

Pernod mit Eis oder Wasser € 5,50

WÄRMENDE SUPPEN ...

... KÖSTLICH IN DER WINTERZEIT

BOUILLON mit Wurzelgemüse und Kräutern wahlweise
mit **LEBERSPÄTZLE** oder **KRÄUTERFLÄDLE** € 6,90

GULASCHSUPPE
nach Art des Hauses mit Brot serviert € 8,90

BÄRLAUCHCREMESUPPE
mit Schwarzbrotwürfel € 7,90

SALATE UND VORSPEISEN ...

... GESUND UND FRISCH ZUBEREITET

BUNTE SALATVARIATION
wahlweise mit Balsamicovinaigrette oder Hausdressing € 7,90

BEEF TARTAR
mit Zwiebelringen, Kapern und Wachtelspiegelei
dazu Butter und Toastbrotecken

160 g	€ 20,90
80 g	€ 16,50

VEGANES TARTAR *auf Reisbasis*
mit Salatgarnitur, Zwiebelringen, Senfcaviar und Kapern € 19,80

FRISCHKÄSE VON DER ZIEGE IM SPECKMANTEL
mit bunten Blattsalaten an Kartoffeldressing € 16,50

TARTAR VOM RÄUCHERLACHS
mit Avocado, Wasabi und Pumpernickel € 16,90

VEGETARISCH & FISCH ...

... FÜR LIEBHABER DER VEGETARISCHEN UND FISCHKÜCHE

KÄSKNÖPFLE IN DER PFANNE

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

€ 18,90

GREEN OAT BURGER - VEGAN

Patty auf Basis von Haferflocken und grünem Gemüse
in Burgerbun mit Blattsalat, Tomate, rote Zwiebeln
verfeinert mit weißer BBQ-Sauce

... wahlweise bunte Blattsalate oder Pommes Frites € 22,90

HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL MIT ALPKÄSE

in Salbeinussbutter, mit Schmortomate und Alpkäsechips

€ 19,90

TAGLIOLINI MIT BÄRLAUCHPESTO

an getrockneten Tomaten, Parmesanspäne

€ 18,90

... wahlweise mit Black Tiger Garnele(n) je Garnele € 2,80

LACHSFILET MIT WEIßER PORTWEINSAUCE

mit buntem Gemüse und Basmatireis

€ 29,90

RAMSCHWAGSAIBLING UND LACHSFORELLE

mit Kartoffeln, Brokkoli und Blumenkohl

an weißer Portweinsauce

€ 34,90

Gluten- und laktosefreie Speisen empfiehlt unser Küchenchef gerne.

GENUSS ZUM HAUPTGANG...

... UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT DIESEN MONAT

RINDERFILETSTEAK 200G

mit Steakhouse Rustica Frites und buntem Gemüse

an Pfefferrahmsauce

€ 43,90

als LADYSTEAK 150G

€ 37,90

„DER ALPENCAMPING“ BURGER WOLFIS STYLE

Saftiges Rindfleisch (180g), gegrillter Speck, Spiegelei, Tomate, Zwiebeln, Vorarlberger Bergkäse, Burgersauce, Sauerteigbun

... wahlweise Pommes Frites oder Salat

€ 22,90

PAPPARDELLE MIT WILDRAGOUT

verfeinert mit Pfifferlingen, Sprossenkohl und Parmesanespuma

€ 24,50

als Vorspeise € 22,90

HIRSCHRAGOUT VOM WILD

mit Butterspätzle, Brokkoli und Rotkraut

€ 28,90

ZWIEBELROSTBRATEN

serviert mit Bratkartoffeln und Speckbohnen

€ 28,90

mit kräftiger Bratenjus

ZWEI STÜCK HIRSCHWURST

mit Sauerkraut, Senf und Kren

€ 17,50

UNSERE KLASSIKER ...

... DIE NICHT MEHR WEGZUDENKEN SIND

IN BUTTERSCHMALZ GEBACKENES WIENER SCHNITZEL

VOM SCHWEIN

€ 20,90

VOM LÄNDLEKALB

€ 28,50

... wahlweise mit Pommes Frites oder Petersilkartoffeln

auf Wunsch mit Preiselbeeren

€ 1,50

DAS NENZINGER GERICHT

zarte Schweinefilets mit Eierspätzle,

Pilzrahmsauce und Marktgemüse

€ 26,50

auch als kleinere Portion

€ 23,20

DIE FUHRE MIST – DIE STYLISCHE SCHUBKARRE

verschiedenes gegrilltes und gebackenes Fleisch

in der Schubkarre angerichtet mit Pommes Frites,

Grillsauce und Kräuterbutter

€ 24,50

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

€ 28,50

*extra Kuvert nur für Kinder

€ 3,90

JEDLICHE BEILAGENÄNDERUNG

€ 2,00

KAFFEE UND SCHOKOSPEZIALITÄTEN

Garfrengakaffee – Kaffeelikör mit Sahnehäubchen und Schälchen Vanilleeis	€ 8,50
Affogato – Espresso mit Vanilleeis	€ 5,90
Kaffee / Verlängerter	€ 3,70
Latte Macchiato	€ 4,80
Kaffee Amaretto	€ 6,80
Espresso oder Ristretto	€ 3,20
Milchkaffee	€ 4,60
Cappuccino	€ 4,50
Heiße Schokolade	€ 4,50
Chocochino	€ 4,50
Tee – Pfefferminze, Früchte, Kräuter, Grüner Tee, Assam, Kamille	€ 3,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Montes Mineralwasser still	0,33	€ 3,90
Montes Mineralwasser perlend	0,33	€ 3,90
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	€ 4,30
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	€ 3,20
Fever Tree Indian Tonic oder Mediterranean	0,20	€ 4,20
Bitter Lemon, Tonic Water	0,20	€ 3,90


BIERE

Frastanzer Gold Spezial vom Fass	0,20	€ 3,40	0,30	€ 4,20	0,50	€ 5,30
Frastanzer Kellerbier in der Bügelflasche					0,50	€ 5,70
Radler süß oder sauer			0,30	€ 4,20	0,50	€ 5,30
Franziskaner Original Weizen			0,30	€ 4,40	0,50	€ 5,80
Franziskaner alkoholfrei					0,50	€ 5,50
Freibier alkoholfrei					0,50	€ 5,20
Franziskaner Weizen mit Cola oder Citro					0,50	€ 5,30

WEINE OFFEN

Rosé von Kölbl	0,125	€ 4,80	0,25	€ 9,60	0,50	€ 19,20
Grüner Veltliner von Kölbl	0,125	€ 4,80	0,25	€ 9,60	0,50	€ 19,20
Zweigelt von Bauer	0,125	€ 4,80	0,25	€ 9,60	0,50	€ 19,20

WEITERE OFFENE WEINE AUF EMPFEHLUNG



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!