Vorspeisen

Kate & Kon Kaviar Gold 125g 390
Blinis | Sauerrahm | Crème fraîche | Schnittlauch
Schalotten | Eigelb | Eiweiß

Wintersalat 25
Geröstete Nüsse | Datterino Tomate | Feige

Manouri 28
Feldsalat | Granatapfel | Mandarine | Pistazie

Beef Tatar 39
Schüttelbrot | Sauerrahmschaum | Rettich

Geräuchertes Forellenfilet 36
Buttermilch | Saiblings Kaviar | Wildkräuter

Ceviche 36
Jakobsmuschel | Mango | Edamame | rote Zwiebel

Caesar Salad
Parmesanflocken | Datterino Tomate 28
mit gegrillter Hühnerbrust 38
mit gebratenen Garnelen 42

Alpenschmankerl 24
Duroc Speck | Bergkäse Alpe Batzen

Wurst-Käse-Salat 25
Rote Zwiebel | gekochtes Ei

Frankfurter Würstel 18
Senf | Kren | Gebäck

Schinken-Käse-Toast 22
Cocktail-Sauce | Bouquet Salat

Suppen

Kürbis-Kokos-Cremesuppe 20
Limette | knuspriger Seitan

Gulaschsuppe 20
Rindfleisch | Gemüse

Rinderconsommé
Frittaten 18
Kaspressknödel 18
Leberknödel 18

Hauptspeisen

Spaghetti
Tomatensauce | Parmesan 25
Aglio e Olio | Schnittlauch | Parmesan 25
Black Angus Bolognese | Parmesan 30

Mediterrane Grillgemüse Bowl
Wildreis | Maispoppers | Chipotle-Sauce | Sesam 36
mit Flanksteak 54

Orecchiette 30
Pesto | grünes Gemüse | Burrata

Käsespätzle 30
Röstzwiebeln | Blattsalat

Clubsandwich 36
Hühnerbrust | Speck | Spiegelei

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 48
Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

Duroc – Bratwürstel vom „Flötzerhof“ 29
Senf | Sauerkraut

Black Angus Burger 32
Schnittlauchdip | Speck | Barbecue-Sauce 32
mit Bergkäse 34

Klostertaler Ochs Gulasch 45
Butterspätzle | gebratene Pilze

Thai Curry 54
Ikejime Zanderfilet | Udonnudeln

Portion Bratkartoffeln 15
Portion Pommes 13
Portion Süßkartoffel Pommes 14
Portion frisches Marktgemüse 16

Schmarrn ca. 25 Minuten Zubereitungszeit

Servieren wir Ihnen täglich zwischen 12:00 Uhr & 16:30

Kaiserschmarrn 28
Rum – Rosinen | Zwetschken Röster | Beeren

Apfel – Kaiserschmarrn 30
Sauerrahm-Schmarrn | Karamell | Topfen-Rum Eis

Dessert

Birnen Tartelette 17
Dulcey Schokolade | Pecannuss

Bigne 17
Haselnuss | Himbeer-Sorbet

Frischer Apfelstrudel 14

Frischer Topfen – Pfirsich - Strudel 14

Sachertorte 14

Tagestorte 14

Früchte Blechkuchen 9

Zimtschnecke 9

Eis | Sorbet pro Kugel 5

Portion Schlagsahne 3

Portion warme Vanillesauce 5

Eisspezialitäten

Affogato 12

„Kleiner Steirer“ 13
Vanilleeis | Kürbiskernlikör | Krokant

Karamell Affogato 14

Hanami 14
Kokos Shiso Eis | eingelegte Kirschen | Finger Limes

Heiße Bergliebe 17
Himbeeren | Vanilleeis | Sahne

Eiskaffee Klassik 16

Eiskaffee Wiener Art 16

STUBENSALAT

Gemischter Blattsalat mit Speck, Croûtons, Ei und Kürbiskernöl

17 / 12

KÄSEFONDUE

Fonduekäse aus dem Ländle mit verschiedenem Brot,
jungen Kartoffeln, Mixed Pickels, Äpfeln, Trauben,
Cocktailtomaten und süß-saurer Ananas.
58

RACLETTE

Raclettekäse aus dem Ländle mit Mixed Pickels, Ötztaler Haussalami,
Walser Mostbröckli, jungen Kartoffeln, Äpfeln, Trauben,
Cocktailtomaten und süß-saure Ananas.
58

FONDUE CHINOISE

Asiatische Rindssuppe mit Rindfleisch, Kalbsfleisch, Schweinefleisch,
Hühnerfleisch und Scampi.
Serviert mit Pak Choi, Ofenkartoffel und hausgemachten Saucen.
76

ASIA FONDUE

Hühnerkraftbrühe mit asiatischen Aromen pikant mariniertem
Rindfleisch, Kalbsfleisch, Hühnerfleisch und Scampi.
Serviert mit frischem Gemüse, gemischten Pilzen, Reis und
hausgemachten Saucen.
80

FONDUE BOURGUIGNONNE (ÖL)

Filet vom Black Angus Beef, Ofenkartoffel und hausgemachten
Saucen.
79

FONDUE ARLBERG (ÖL)

3 Fleischsorten Ihrer Wahl:

Rind, Kalb, Huhn, Lamm oder Parmaschwein.

Serviert mit Ofenkartoffeln und hausgemachten Saucen

79

TRÜFFEL CHAMPAGNER FONDUE

Fondue Käse aus dem Ländle mit schwarzem Trüffel und
Champagner.
Serviert mit Rosenkohl, Birne, Balsamico-Zwiebeln
und jungen Kartoffeln
110

extra Trüffel pro 5g
18

FONDUE WIENER ART

Fondue Käse aus dem Ländle kombiniert mit kleinen Wiener
Schnitzeln vom Kalbsrücken mit Pommes Frites und Mixed Pickles

80

FONDUE ROYAL

Tomatenessenz mit frischem mediterranem Gemüse, dazu feinstes
Wagyu Rind im „Shabu Shabu" Stil, Reis und Sauce Hollandaise
195

DESSERT FONDUE

Schokoladenfondue mit frischen Früchten

25

Vanillefondue mit feinem Gebäck

25

Wir bitten um Bekanntgabe Ihre Auswahl bis 20 Uhr am Vortag der Reservierung.

Sollten wir bis zu diesem Zeitpunkt keine Information Ihrerseits vorliegen haben, sehen wir uns gezwungen Ihre Reservierung leider zu stornieren.

Stornierungen nach 10 Uhr am Vortag werden mit € 90 pro Person verrechnet.

Die jeweiligen Preise verstehen sich pro Person. Die Fleischmenge beträgt jeweils 250gr pro Person. Mindestbestellmenge pro Fondue sind 2 Portionen.

Mineralwasser

Vöslauer prickelnd / still 0,33l	6
Vöslauer prickelnd / still 0,75l	11,5

Alkoholfreie Getränke

„Vo Üs“ Limonade aus Vorarlberg Zirbe-Zitrone, Zitrone, Orange, Spezi 0,33l	7,5
Coca Cola, Cola Zero 0,33l	7,8
Almdudler 0,35l Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	7,8
Ginger Beer 0,2l	7,5
Gespritzte Fruchtsäfte 0,5l	7,5
Verschiedene Fruchtsäfte 0,2l	6

Heissgetränke

Tasse Kaffee	6,8
Milchkaffee	7,5
Cappuccino	7,4
Latte Macchiato	7,5
Espresso	6,2
Doppelter Espresso	8
Flat White	8,9
Heiße Schokolade *ohne Sahne*	7,8
Heiße Schokolade *mit Sahne*	8,4
Teespezialitäten von Ronnefeldt	8,5

Offene Weißweine

	10cl
Grüner Veltliner Hotel Arlberg Edition Stadt Krems / Stein	11
Sauvignon Blanc DAC Erwin Sabathi / Südsteiermark	11
Chardonnay DAC Rudolf Wagentristl / Leithaberg	11

Offene Roséweine

	10cl
Roseblood Château d’Estoublon / Provence	12

Offene Rotweine

	10cl
Blaufränkisch DAC Tinhof / Leithaberg	11
Pinot Noir Weingut Wieninger / Wien	13
Cuvée Höflein (ZW ME) Weingut Artner / Neusiedlersee	11

Schaumweine

	10cl
Prosecco DOC La Jara / Venetien	12
Brut Rosé Fred Loimer / Kamptal	14
Perrier-Jouet Grand Brut	26
Perrier-Jouet Blason Rosé	31

Bier vom Fass

	0,2l	0,3l	0,5l
Frastanzer Export	5,9	7,4	11,5
Radler Sauer		5,9	9,8

Flaschenbiere

Franziskaner Hefeweizen	10,9
Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei	8,9
Frastanzer Freibier BIO alkoholfrei 0,33l	5,7
Radler Naturtrüb 0,33l	6,3

Alle Preise verstehen sich in EURO.

Edelbrände

	2cl
Reisetbauer Kirchberg-Thening	
Rote Williams	16
Himbeer Brand	10
Vogelbeere	17
Zwetschke	15
Elsbeere	30
Hämmerle Lustenau	
Williams Birne	12
Vogelbeere	13
Marille	11
Himbeere	10
Obstler	10
Subirer	14
Gravensteiner Apfel	12
"Kriecherl"	11
Rochelt Fritzens	
Der Inntaler (Williams Birne Himbeere)	17
Gravensteiner Apfel	20
Wachauer Marille	22
Mirabelle	34
Weichsel	17
Schwarzer Holunder	20
Williams Birne	21
Kriecherl	32
Quitte	17