

Suppen

Tagessuppe	3,90
Brätspätzlesuppe	3,90
Flädlesuppe	3,90
Bregenzerwälder Käsesuppe mit Croutons	4,80

Vorspeisen

Fein gemischter Salat	4,90
Heimischer Ziegenkäse im Speckmantel mit Blattsalaten garniert	8,00
Gebackener Bergkäse mit Preiselbeeren	7,80

Empfehlungen des Hauses

Löwen-Töpfele Schweinefiletmedaillons, mit würzigem Bergkäse überbacken, dazu Spätzle & Brokkoli	17,50
Geröstete Leber vom Bregenzerwälder Kalb mit Kartoffelpüree	17,50
Gekochter Tafelspitz mit Gemüsestreifen, frischem Kren und Petersilkkartoffeln	17,50
Filetsteak mit Kroketten, Spätzle und Marktgemüse	27,00
Sennerrösti mit würziger Käsemischung überbacken	8,80

Hauptgerichte

Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites, bunter Salatteller	13,80
Grillteller mit Rind, Schwein, Huhn, Würstchen Pommes Frites, Grillsauce, Kräuterbutter	16,50
Zwiebelrostbraten dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen	19,80
Fitnesssteller Salatteller mit Hühnerbruststreifen	11,80
Zanderfilet in Kräuterbutter gebraten, dazu Petersilkkartoffeln	17,80
Wok-Gemüse mit Reis	12,80

Für unsere kleinen Gäste

Wienerschnitzel mit Pommes Frites	7,90
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	7,90
Spätzle mit Sauce	4,90

Warme Käsespezialitäten

Käsknöpfe	12,80
<i>Eine traditionelle Kost aus unserer Region</i>	
Bregenzerwälder Käsemischung	
Mit Röstzwiebeln und hausgemachtem kleinen Salat	
Dinkelkäsknöpfe	13,50
Spätzle aus gesundem Korn	
Bregenzerwälder Käsemischung	
Mit Röstzwiebeln und hausgemachtem kleinen Salat	
Gebackener Camembert	11,20
mit Preiselbeeren und bunter Salatgarnitur	
Spinatknödel	12,50
mit Bregenzerwälder Bergkäse überbacken	

Auf Vorbestellung

Käsefondue	14,80
ab 2 Personen, (Preis pro Person)	
Mit Weißbrotwürfel	
Raclette / Heißer Stein	24,80
ab 2 Personen, (Preis pro Person)	
Dazu gekochte Kartoffeln, Essiggurken, Silberzwiebeln, Tomaten. Schmelzen Sie den Käse auf dem Ofen am Tisch und grillen sie nach Wunsch Huhn, Schweins- und Rindsfilet	

Für den kleinen Hunger

Toast Hawai	7,80
Bauerntoast auf Schwarzbrot mit Speckscheiben pikant überbacken	7,80
Wurstsalat fein garniert, mit Brot	7,80
Lumpensalat mit Bregenzerwälder Bergkäse und Brot	8,40

Desserts

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster	10,80
Toblerone Parfait mit Sahne und frischen Früchten	7,90
Hausgemachte Torten aus unserer Kuchentheke	3,80
Affogato Espresso mit Vanilleeis	3,60

Alkoholfreie Getränke

Limo (Hit, Cola, Spezi, ACE, Almdudler, Eistee)	0,33l	2,70
	0,4 l	3,50
Säfte (Orange, Apfel, Johann, Mango)	0,2 l	2,90
	0,4 l	4,80
Durstlöscher gespritzt (Orange, Apfel, Johann, Mango)	0,4 l	3,50
Vöslauer	0,33l	2,70
	0,75l	4,90
Bitter Lemon	0,2l	2,90
Red Bull	0,25l	3,50
Holderblütensaft gespritzt	0,4l	3,00

Warme Getränke

Kaffee	2,60
Espresso	2,40
Cappuccino	2,90
Latte Macchiato	2,90
Tee (verschiede Sorten)	2,40
Tee mit Rum	4,80
Heiße Schokolade	2,90

Bier vom Fass

Egger Spezial	0,3l	3,00
	0,5l	3,70
Egger Dunkls	0,3l	3,00
Radler süß /sauer	0,3l	3,00
	0,5l	3,70

Bier in Flaschen

Egger Spezial	0,5l	3,70
Egger Wälderle	0,3l	3,00
Egger Zwickel	0,3l	3,00
Egger Pils	0,3l	3,20
Clausthaler	0,5l	3,70
Franziskaner Hefeweizen Oder alkoholfrei	0,5l	3,90

Schnäpse der Bergbrennerei Löwen

Bergheu Schnaps	3,80
Honig Zirbe	3,80
Enzian Geist	3,80
Wälder Subirer	4,80
Löwen Dry Gin (mit oder ohne Tonic)	7,20

Pfanner Schnäpse

Williams	3,00
Honig Williams	3,00
Marille	3,00

Aperitif

Gespritzter 3,00

Hugo 4,20

Aperol Spritz 4,90

Rosé Spumante Sleeve Fashion Bottle

Le Contesse, Venetien

Feingliedrige Perlage, die Noten von Erdbeere und Himbeere ins Bukett entlässt. Am Gaumen entfaltet sich die rote Beerenfrucht, umspielt von eleganter Säure.

0,1l 3,90
0,7l 19,00

Cuvée Spumante Extra Dry

Le Contesse, Venetien

Ein klassischer Prosecco mit erfrischend-fruchtigen Aromen und feiner Perlage

0,1l 3,90
0,7l 19,00

Weißweine

Grüner Veltliner

Weingut Heinzl-Gettinger, Weinviertel

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. In der Nase ein bunter Obstkorb voll mit exotischen Früchten. Feinwürziger Touch, finessenreich und lebendig am Gaumen. Ein Wein, der Trinkvergnügen bereitet!

1/8 l	3,60
0,75l	21,60

Swingin White - WR/GV/GM

Weingut Schaller vom See, Neusiedlersee

Frische Würze vom Veltliner, knackig Fruchtiges vom "Welsch" und klassisches Rosenblütiges vom Muskateller sorgen für Partystimmung in der Geschmackszentrale. Leicht, schlank und elegant.

1/8 l	3,60
0,75l	21,60

Sauvignon Blanc Nußberg

Weingut Bannert, Weinviertel

Ein frischer Duft nach Stachelbeeren und Holunderblüten sowie eine zarte grasige Note am Gaumen bringen höchsten Trinkgenuss.

0,75l	22,80
-------	-------

Chardonnay

PMC Münzenrieder, Neusiedlersee

Frisch-fruchtig, feinwürziges Fruchtaroma nach Mandarinen und saftigen Äpfeln. Sehr charmant und ausbalanciert.

0,75l	24,80
-------	-------

Weißburgunder Sündlasberg

Weingut Bannert, Weinviertel

Feine Heublumen- und Nussaromen. Am Gaumen geschmeidig und elegant.

0,75l	26,00
-------	-------

Riesling Engelsberg Traisental DAC

Weingut Huber, Traisental

Feine, einladende Weingartenpfirsichfrucht, finessenreich strukturiert, wirkt filigran und verspielt.

0,75l	27,50
-------	-------

Grüner Veltliner Smaragd Greif

Hirtzberger, Wachau

Frische Kräuterwürze, Nuancen von tropischen Früchten. Ein Hauch von Ananas und Marillen, stoffig mit einer frischen Säurestruktur und mineralischem Rückgeschmack.

0,75l

47,00

Roter Veltliner Klassik ??? POLSTERER

Weingut Leth, Wagram

Spezialität des Wagrams. Dezent floral, reifer Obstkorb mit cremig-fülliger Textur.

0,75l

22,80

Rosé

Rosé (halbtrocken ZW, BF, SL, PN)

Weingut Horvath, Neusiedlersee

Duftet angenehm nach frischen Beeren. Die elegante Restsüße am Gaumen verführt zum nächsten Schluck.

1/8 l

3,60

0,75l

21,60

Wäldar Win

Kooperation der KäseStrasse Bregenzerwald mit der Weinstrasse Retzerland.

2018 Wäldar Win weiß – Weinviertel DAC

Grüner Veltliner

Weingut Breitenfeld, Weinviertel

Typischer Veltliner und feiner würziger Struktur und angenehmer Frucht am Gaumen

0,75l

21,60

2016 Wäldar Win rot – Rotwein Cuvée

Cuvée aus Blauer Zweigelt, Rösler und Pinot Noir

Weingut Urban, Weinviertel

Dichtes beeriges Cuvée, mit gehaltvollem Körper und feiner Kirsch Note am Gaumen

0,75l

21,60

Rotweine

Heideboden Cuvée

PMC Münzenrieder, Neusiedlersee

Finessenreiche Fruchtstruktur, Nuancen von Mandeln und Waldbeeren, saftig mit zarten Röstaromen.

1/8 l	3,60
0,75l	21,60

Blaifränkisch Ried Alt Satz

Rotweingut Prickler, Mittelburgenland

In der Nase feine, geschmeidige, leicht süßliche Frucht – weicher, femininer, extrasüßer Fruchtschmelz am Gaumen – mollig und sehr abgerundet im Abgang – ein CHARMEUR.

0,75l	24,00
-------	-------

Zweigelt Exklusiv

Weingut Forstreiter, Kremstal

Kirschen und Weichseln im Duft, dahinter ein feiner Würzeschleier. Am Gaumen saftig und trinkanimierend, charmante Weichselfrucht, ansprechendes Säurespiel, hauchzarte Röstnoten.

0,75l	24,00
-------	-------

Cabernet Sauvignon Selection

Weingut Scheiblhofer, Neusiedlersee

Typischer Duft nach schwarzen Ribiseln, totale Fruchtigkeit und Duft nach rotem Pfeffer, mächtige Herbe, tolle Komplexität, fein abgerundet durch Karamelltöne und einen feinen Eichentouch.

0,75l	26,50
-------	-------

St Laurent Commander

Weingut Keringer Neusiedlersee

In der Nase feine Röstaromen mit schwarzer Beerenfrucht unterlegt. Ein Hauch Cassis, stoffig und elegant. Im Finish angenehme Würze.

0,75l	29,00
-------	-------

Cuvée Colledero

Weingut Hagn, Weinviertel

Anklänge von reifen Zwetschgen, würzige Holzanklänge, Cassis, dunkle Mineralität. Am Gaumen rotbeerige Frucht, kraftvoll, lebendige Struktur, präsenten Tannin, Kirsche im Nachhall.

0,75l	32,00
-------	-------