

Mostviertler Birnensekt	
Spritzer Holunderblütensaft	5,20
Naughty Poacher	
2 cl Rossbacher Magenbitter, Bitter Lemon, Zitrone	5,20
Spritz Veneziano	
Weißwein, Soda, Aperol, Zitrone	5,20
Sherry-Campari-Cynar-Vermouth Martini-Pernod	
4 cl	5,20

Frastanzer - von 35 Wirten im Jahr 1902
gegründete Brauereigenossenschaft

Bio-Kellerbier ungefiltert, naturtrüb, 2 dl · 3 dl 2,90 · 3,40

Hoppy naturtrübes, helles Bio-Starkbier
Kräftige Hopfung, herb & doch fruchtig, 0,33 l Flasche 4,50

Stone gebraut mit echtem Vorarlberger
Bio-Einkorn (WeizenMALZ), 0,33 l Flasche 4,50

Panülerbräu - aus Nenzing, gebraut von Johann Kessler

Pale Ale fruchtiges, obergäriges Bier im englischen Stil
mit Kalthopfung, 0,33 l Flasche 4,50

Porter dunkles Bier mit röstbetontem Geschmack
Stark gehopft & herb, 0,33 l Flasche 4,50

Sanbitter
Alkoholfrei, Maracujasaft, Zitrone 4,90

Apfel-Birne Saft
Richard Dietrich Lauterach, direkt gepresst
von den Rheintaler Streuobstwiesen 0,25 l Flasche 3,80

Auszug unserer Lieferanten

Klostertaler Bauerntafel: Kleine Farm Langen am Arlberg, Fam.
Neuhauser Dalaas, Fam. Burtscher Bings, Vonblon Christoph
Rungelin, Fischteich Lech, Sennerei Schnifis, Fri-Ma-Hof Ludesch,
Vorarlberg Milch

In unseren Speisen sind folgende Allergene enthalten.

A, B, C, D, E, F, G, H, L, M, N, O, P, R

Bei eventuellen Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das
Servierpersonal.

M E N Ü I	Spargel-Crèmesuppe	5,90		
	Maibock-Rücken			
	Risotto, Kräuterseitlinge	25,80		
	Riebelmaisknödel			
	Marillenröster, Sauerrahmeis Oder Käse	8,90 8,90		
	3-Gang-Menü	<u>39,30</u>		
M E N Ü II	Frischkäse			
	Pesto, gegrilltes Gemüse	8,90		
	Vorarlberger Spargel			
	Soße Hollandaise, neue Kartoffeln	19,80		
	Panna Cotta mit Tahiti-Vanille, Erdbeeren Oder Käse	8,90 8,90		
	3-Gang-Menü	<u>35,60</u>		
V O R S P E I S E N	Schweinsstelzen-Sülze			
	Kernöl-Vinaigrette	8,90		
	Blattsalate			
	Speck- & Pilzstreifen, Kernöl-Vinaigrette	8,90		
	Geräucherter Bachsaibling Spargel-Vinaigrette	10,60		
	Rössle Fischsuppe	<u>Vorspeise</u> 15,60	<u>Hauptspeise</u> 26,40	
	Rindskraftsuppe			
	Kalbsleberspätzle <u>oder</u> gebackene Käseknödel	5,20		
H A U P T S P E I S E N	Rindsrostbraten			
	Schalottensoße, Gemüse, Kartoffelgratin	23,20		
	Ländle-Kalbsfilet			
	Vorarlberger Spargel, Nudeln	27,90		
	Bachsaibling			
	Blattspinat, Petersilienkartoffeln	25,80		
	Backhuhn			
	gemischter Salat	16,40		
	Schweins-Wienerschnitzel			
	Petersilienkartoffeln	16,20		

Tagesempfehlung
09. Juni 2019

Gebackener Kalbskopf

Sauerrahm mit Schnittlauch, Petersilienkartoffeln 18,20

Kalbsrahmgulasch, Polenta 18,20

Geschmorte Kalbsbacken, Pfifferlinge, Nudeln 22,70

NACHSPEISEN

Rhabarber-Küchlein
Sauerrahmeis 8,90

Panna Cotta mit Tahiti-Vanille
Erdbeeren 8,90

Käse 8,90

Eiskaffee
Vanilleeis, Espresso, Schuss Kaffeelikör
Schlagrahm 7,20

Vanilleeis
Schuss Averna 5,20

Eis - Kugel 2,20
Sauerrahm, Passionsfrucht, Vanille
Mango, Karamell, Zitrone, Himbeere

Espresso 2,80
Cappuccino 3,20
Tasse Kaffee 2,90
Latte Macchiato 3,50
Klassischer "Irish Coffee" 11,40
-Affogato- (Espresso + 1 Kugel Vanilleeis) 5,00