

Aperitif

Campari Orange	6,80 €
Campari Soda	6,80 €
Glas Prosecco	4,50 €
Martini Bianco	6,20 €
Aperol Prosecco	7,20 €
Hugo Prosecco	7,20 €

Vorspeisen

Weinbergschnecken	13,20 €
an hausgemachter Kräuterbutter mit Brot	
Beef tartare	16,20 €
Lachstartar	14,80 €
mit Toast und Butter	

Suppen

Knoblauchcremesuppe mit Croutons und Sahnehaube	6,20 €
Zwiebelsuppe mit Brot und Käse überbacken	6,80 €
Rindssuppe mit Flädle	4,90 €

Salate

Gemischter Salat mit Hausdressing	6,80 €
Blattsalat mit Hausdressing	6,20 €
Gebratene Riesengarnelen auf gemischtem Salat	19,80 €
Backhendlsalat Gemischter Salat mit knusprigen Hendlstreifen	17,80 €
Stoba Toast 2 Stück Schweinefilet-Medaillons vom Grill mit Cocktailsauce, Kartoffelchips und Salatgarnitur	18,40 €

Nudeln und Spätzle

Montafoner Kässpätzle	16,80 €
mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	
Spaghetti Bolognese	15,80 €
Hackfleischsauce mit Tomaten und frischem Parmesan	
Spaghetti Carbonara	15,80 €
Rahmsauce mit Schinken, Ei und frischem Parmesan	
Tortelli	13,60 €
gefüllt mit Kartoffelpüree, garniert mit Champignon und Olivenöl	

Zinder

Biene Maja	9,60 €
Schweineschnitzel Wienerart mit Pommes frites und Ketchup	
Wienerle	8,30 €
Frankfurter mit Pommes frites und Ketchup	
Pumuckl Teller	8,70 €
Spaghetti mit Hackfleisch- oder Tomatensauce	
Spätzle mit Rahmsauce	7,30 €
Grosse Portion Pommes frites	6,30 €
mit Ketchup	

Hauptspeisen

Schweineschnitzel Wiener-Art	18,20 €
mit Pommes frites und Preiselbeeren	
Wiener Zwiebelrostbraten	29,20 €
mit Zapfenkroketten und grünen Speckbohnen	
Entrecôte Café de Paris	35,40 €
mit Kräuterbutter überbacken dazu Zapfenkroketten und Broccoli	
Stoba Pfändli	22,80 €
Schwein-, Rind- und Putenfleisch vom Grill mit hausgemachten Spätzle, Kräuterbutter und Champignonsauce	
Rindsgulasch	18,80 €
mit hausgemachten Spätzle	
Tiroler Gröstl	16,40 €
mit Speck und Spiegelei dazu Krautsalat	
Lachsfilet	24,60 €
mit Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter	
Käsefondue ab 2 Personen	pro Person 19,80 €
klassisch mit Brot	

Empfehlung des Küchenchefs

Chateaubriand

Beilagen und Saucen nach Wahl

pro Person

34,00 €

Kleine Karte

Knoblauchcremesuppe mit Croutons und Sahnehaube	6,20 €
Zwiebelsuppe mit Brot und Käse überbacken	6,80 €
Rindssuppe mit Flädle	4,90 €
Gemischter Salat mit Hausdressing	6,80 €
Blattsalat mit Hausdressing	6,20 €
Frankfurter mit Senf und Brot	6,20 €
Schweineschnitzel Wiener-Art mit Pommes frites und Preiselbeeren	18,20 €
Montafoner Kässpätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat	16,80 €
Spaghetti Bolognese Hackfleischsauce mit Tomaten und frischem Parmesan	15,80 €

Alkoholfreie Getränke

Mineral still	0,33 l	3,60 €
Mineral prickelnd	0,33 l	3,60 €
Mineral prickelnd	0,75 l	6,10 €
Coca Cola, Fanta, Sprite und Spezi	0,3 l	4,00 €
Coca Cola, Fanta, Sprite und Spezi	0,5 l	5,40 €
Cola Zero		4,00 €
Almdudler		4,00 €
Eistee Pfirsich		4,00 €
Tonic		3,80 €
Bitter Lemon		3,80 €
Johannes-, Orangen- und Apfelsaft	0,3 l	4,00 €
Johannes-, Orangen- und Apfelsaft	0,5 l	5,40 €
Mangosaft	0,3 l	4,00 €
Erdbeersaft	0,3 l	4,00 €
Multivitaminsaft	0,3 l	4,00 €
Säfte gespritzt	0,3 l	4,00 €
Säfte gespritzt	0,5 l	5,40 €
Red Bull		4,10 €

Kaffee

Kaffee		3,40 €
Espresso		3,20 €
Cappuccino		3,60 €
Latte Macchiato		4,00 €
Heiße Schokolade		3,80 €
Tee verschiedene Sorten		3,30 €

Bier

Bier	0,3 l	4,10 €
Bier	0,5 l	5,40 €
Bier alkoholfrei	0,33 l	4,10 €
Weizen	0,3 l	4,30 €
Weizen	0,5 l	5,60 €
Weizen alkoholfrei	0,5 l	5,60 €
Radler süß / sauer	0,3 l	4,10 €
Radler süß / sauer	0,5 l	5,40 €

Weisswein offen

Grüner Veltliner Gärtling	1/8	4,50 €
Morillon Classic Steurer (Chardonnay)	1/8	4,50 €
Steirischer Satz Steurer	1/8	4,20 €
Weisswein gespritzt sauer / süß	1/4	3,90 €

Rose offen

Steurer	1/8	4,50 €
----------------	------------	---------------

Rotwein offen

Zweigelt Auer	1/8	4,50 €
Blaufränkisch vom Lehm	1/8	4,90 €
Pinot Noir	1/8	4,40 €
Merlot Reserve	1/8	4,50 €
Rotwein gespritzt sauer / süß	1/4	3,90 €

Prosecco

Glas Prosecco		4,50 €
----------------------	--	---------------

Destillate

Vodka Absolut	4 cl	4,60 €
Obstler	2 cl	3,50 €
Marillenbrand	2 cl	3,50 €
Williamsbrand	2 cl	3,50 €
Kirschbrand	2 cl	3,50 €
Heidelbeere	2 cl	3,50 €
Himbeere	2 cl	3,50 €
Enzian	2 cl	3,50 €
Zirbenlikör	2 cl	3,50 €
Grappa	2 cl	4,80 €
Jägermeister	2 cl	3,50 €
Ramazotti	4 cl	4,10 €
Fernet	2 cl	3,50 €
Amaretto	2 cl	3,50 €
Gin	2 cl	3,80 €
Tatra Tee	2 cl	4,30 €

Whisky, Weinbrand und Rum

Jim Beam	4 cl	5,00 €
Ballantines	4 cl	5,40 €
Jameson	4 cl	7,10 €
Glenfiddich	4 cl	8,00 €
Lagavullin	4 cl	13,10 €
Asbach Uralt	4 cl	5,10 €
Plantation Rum	4 cl	10,60 €
Don Papa Rum	4 cl	10,60 €

Eis- und Dessertkarte

Coupe Dänemark	7,60 €
Köstliches Vanilleeis mit warmer Schokosauce garniert mit Schlagobers	
Eiskaffee	7,60 €
Köstliches Vanilleeis mit Kaffee garniert mit Schlagobers	
Heiße Liebe	8,20 €
Köstliches Vanilleeis mit warmen Himbeeren garniert mit Schlagobers	
Pfirsich Melba	8,20 €
Köstliches Vanilleeis mit Pfirsich und Himbeersauce garniert mit Schlagobers	
Baileysbecher	8,40 €
Stracciatella- und Schokoeis mit Baileys garniert mit Schlagobers	
Eispalatschinken	8,80 €
Hausgemachte Pfannkuchen mit Vanilleeis Garniert mit Schlagobers	

Gemischtes Eis	6,40 €
mit Sahne oder ohne Sahne	
Warmer Apfelstrudel	7,20 €
- mit Sahne	7,80 €
- mit Vanilleeis und Sahne	7,80 €
- mit Vanillesauce	7,80 €
Tageskuchen	5,60 €
(unser Team hilft Ihnen gerne weiter)	