

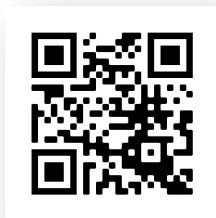
# Herzlich Willkommen

im



**Unser Haus gehört zu den ältesten Gebäuden in Röthis (ca.1830 errichtet) und wurde durch den Eigentümer mit viel Liebe restauriert. Die Ursprünglichkeit des Hauses wurde mit Feingefühl erhalten. Wir haben uns vorwiegend auf österreichische Weine und Speisen spezialisiert. Heimische Saisons Produkte werden bei uns „unplugged“ ohne Konservierung, Farbstoffe und ohne Geschmacksverstärker mit Herz und Engagement zubereitet und serviert.**

**Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden wenden Sie sich bitte an unser geschultes Fachpersonal.**



Newsletter Anmeldung



Kontaktdaten



bewerten Sie uns!

**Für die Verwendung von Produkten aus Vorarlberg  
und den umliegenden kulinarischen Regionen  
wurden wir von der AMA Marketing GesmbH.  
mit dem AMA-Gastrosiegel „Vorarlberg“  
ausgezeichnet und zertifiziert.**

**Mit dieser Auszeichnung unterstützen wir durch den regionalen Bezug der Grundprodukte und Dienstleistungen für die Vorarlberger Wertschöpfung und somit zur Sicherung von direkten und nachgelagerten regionalen Arbeitsplätzen.**

**Folgende Produkte werden je nach saisonaler Verfügbarkeit bezogen:**

<b>Rind, Kalb, Schwein</b>	Aus Vorarlberg und Österreich über Meistermetzgerei Mangold, Weiler und Metzgerei Walser, Meiningen
<b>Huhn</b>	Geflügelhof Wech, St. Andrä, Kärnten
<b>Milch und Milchprodukte</b>	Ausschließlich aus Vorarlberg über Vorarlberg Milch, Feldkirch
<b>Frischeier aus Bodenhaltung</b>	Ausschließlich aus Vorarlberg über Erwin Welte, Viktorsberg
<b>Kartoffeln, Salat und Gemüse (ganzjährig und saisonal)</b>	Direkt aus dem Vorderland vom Biohof Lukas Breuss, Röthis, sowie aus heimischer Landwirtschaft in Österreich und der Bodenseeregion
<b>Wild</b>	Aus heimischer Jagden im Laternsertal und Frödischtal über Meistermetzgerei Mangold, Weiler
<b>Forelle, Saibling, Wels</b>	Aus dem Ramschwagsee von Rainer Stroppa aus Nenzing, Stadlerhof, Josef Stadler aus Mäder Ländlefish-Nino Mayer-Frastanz





## Tagesempfehlungen

**Kürbiscremesuppe € 7.-**  
mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

**Fleischstrudelsuppe €5.-**

**Gebackener Butternußkürbis €14.-**  
mit Sauce Tatare und Kräuterkartoffeln

**Gebackener Riebelgrießknödel €16.-**  
gefüllt mit heimischem Bergbauernmorrarella und getrockneten Tomaten  
auf frischem Biospinat

**Backhendlsalat €14.50-**  
von der heimischen Hühnerbrust mit bunten Salaten und Kernöldressing

**Gebratenes Memminger Saiblingsfilet €23.-**  
auf Rahmmangold und Reiskroketten

**Zanderfilet gebraten in Kürbiskernen €19.-**  
mit Kräuterkartoffeln und Aioli

**Heimische Hühnerbrust im Speckmantel €19.-**  
auf Pilz-Risotto

**Rückensteak vom Weiler Bioschwein €19.-**  
mit Rahmwirsing und gebackenen Riebelgrießknödel

**Filetsteak vom heimischen Rind €36.-**  
mit frischem Marktgemüse und Kartoffelkrapferln

# Unsere Klassiker

## Vorspeisen:

**Beef Tatar €15.-**

vom heimischen Rinderfilet, mit Butter und Toastbrot

**Hausgebeizte Lachsforelle €11.-**

mit Terrine vom Hüttenkäse

**Gebratener Ziegenkäse** von der Familie Metzler aus Egg **€12.-**

im Speckmantel auf Blattsalaten

**Schwarzbrottoast** mit Schinkenspeck und Bergkäse **€6.-**

oder mit Camembert, Apfel und Preiselbeeren

**Bunter Salatteller €7.-**

**Beilagensalat €5.-**

## Suppen:

**Frittaten oder Kalbsbrätspätzlesuppe €5.-**

**Altwiener Kartoffelsuppe €6.-**

Hausgemachte **Gulaschsuppe €6.-**

Hausgemachte **Gerstensuppe €6.-**

## Hauptspeisen

**Filetspitzen „Stroganoff“** vom heimischen Rinderfilet **€23.-**

mit hausgemachten Spätzle

**Gekochter Tafelspitz €17.-**

mit Wurzelgemüse, Salzkartoffeln und Kren

**Wienerschnitzel vom Ländle-Kalb €19.-**

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

**Rindergulasch "Fiaker Art" €16.-**

mit hausgemachten Spätzle

**Kalbsbeuschel** mit Serviettenknödel **€11.-**

**Spinatspätzle €12.-**

an einer Schinkenrahmsauce mit Bergkäse gratiniert  
auch Vegetarisch mit getrockneten Tomaten und Kapern möglich

**Hausgemachte Kärntner Kasnudeln €10.-**

in brauner Butter