

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.**

**Für die individuelle Anpassung unserer Speisen an Ihre Bedürfnisse,
erlauben wir uns eine Aufwandspauschale von €2.-
plus eventuell höhere Produktkosten in Rechnung zu stellen.**



Unsere Kontaktdaten



Bewerten Sie uns auf Tripadvisor oder Google !



**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:

Rind, Kalb, Schwein	Aus Vorarlberg und Österreich über Meistermetzgerei Mangold, Weiler und Metzgerei Walser, Meiningen
Huhn	Geflügelhof Wech, St. Andrä, Kärnten über Rätikon Frischhandel
Milch und Milchprodukte	Ausschließlich aus Vorarlberg über Vorarlberg Milch, Feldkirch
Eier aus Bodenhaltung Wachteleier	Ausschließlich aus Vorarlberg über Carmen Welte, Viktorsberg Familie Fischer, Egg
Kartoffeln, Salat und Gemüse (ganzjährig und saisonal)	Direkt aus dem Vorderland vom Biohof Lukas Breuss, Röthis, sowie aus heimischer Landwirtschaft in Österreich und der Bodenseeregion
Wild	Aus heimischer Jagd im Laternsertal und Frödischtal über Meistermetzgerei Mangold, Weiler
Lamm	Familie Fischer, Egg Familie Stemer, Bartholomäberg
Wels, Saibling, Felchen, Egli,.....	Stadlerhof, Josef Stadler aus Mäder Martin und Christof Bösenecker, Bodenseefischerei, Kressbronn



Tagesempfehlungen



Riebelknödel gefüllt mit Suram Käs €5,50
Gebackene Kässpätzle mit Preiselbeeren €5,50
Ziegenkäse im Speckmantel €5,50
Xinis-Variation €15.-

Geeiste Tomatensuppe
mit Knoblauchbrötle
€9.-

Grießknödelsuppe
€6.50

Gebackene Risottoknödel
gefüllt mit Mozzarella und getrockneten Tomaten
auf Zucchini-gemüse
€18.-

Steirischer Backhendlsalat
Bunte Salate mit gebackenen Hühnerbruststreifen, Kürbiskernöl und Kürbiskerne
€18.-

Gebratenes Welsfilet vom Stadlerhof
auf Zucchini-Tomatengemüse mit Reiskroketten
€26.-

Zanderfilet gebraten in Kürbiskernen
mit Kräuterkartoffeln und Aioli
€24.-

Heimische Hühnerbrust im Speckmantel
mit Kohlrabirahmgemüse und Grießdukat
€25.-

Heimisches Schweinerückensteak
gefüllt mit Schinkenspeck und Bergkäse
Paprika-Früherkraut und Serviettenknödel
€24.-

Filetsteak vom Ländle-Rind
Portweinsauce
mit frischem Marktgemüse und Kartoffelkrapferln
€42.-

Unsere Klassiker

Vorspeisen:

Beef Tatar €17.-

vom heimischen Rinderfilet, mit Butter und Toastbrot

Hausgebeizte Lachsforelle €14.-

mit Terrine vom Hüttenkäse

Gebratener Ziegenkäse €13.- von der Familie Metzler aus Egg
im Speckmantel auf Blattsalaten

Schwarzbrottoast mit Schinkenspeck und Bergkäse €8.-

oder

mit Camembert, Apfel und Preiselbeeren

Bunter Salatteller €8.-

Beilagensalat €6.-

Suppen:

Frittaten oder Kalbsbrätspätzlesuppe €6.50

Altwiener Kartoffelsuppe €7.-

Hausgemachte Gerstensuppe (vegetarisch) €7,-

Hauptspeisen

Filetspitzen „Stroganoff“ €31.- vom heimischen Rinderfilet
mit hausgemachten Spätzle

Gekochter Tafelspitz €20.-

mit Wurzelgemüse, Salzkartoffeln und Kren

Wienerschnitzel vom Ländle-Kalb/Schwein €26.-/19.-

mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Rindergulasch "Fiaker Art" €19.-

mit hausgemachten Spätzle

Kalbsbeuschel mit Serviettenknödel €14.-

Spinatspätzle €16.-

an einer Schinkenrahmsauce mit Bergkäse gratiniert

auch vegetarisch mit getrockneten Tomaten und Kapern möglich