

Werte Gäste

Wir freuen uns Sie in unserer Weinstube begrüßen zu dürfen.

Das Haus mit Herz, geführt mit Leidenschaft. In freundlicher Atmosphäre Köstlichkeiten aus Küche und Keller geniessen. Im familiären Hotel entspannen oder erfolgreich Seminare abhalten. Das gesamte Angebot unter einem Dach, an zentraler Lage Liechtensteins.

Zum Auftakt einen Drink an der gemütlichen Bar. Bei Kerzenlicht ein exquisites Menu mit allen Sinnen geniessen. Oder lieber etwas Bekanntes für den kleinen Hunger? Die Küche erfüllt all Ihre Wünsche: Von unseren Fonduespezialitäten bis zum gediegenen Diner für grössere Gesellschaften. Natürlich mit erlesenen Weinen aus dem reichhaltigen, hauseigenen Angebot.

Alle Gerichte werden von unserem Küchenteam Patrick Raid und Jürgen Wolff frisch und schonend für Sie zubereitet und wenn nicht anders deklariert, verarbeiten wir ausschliesslich Premium Fleisch aus der Schweiz. Bei dieser garantierten Qualität der Extraklasse ist die Fütterung von jeglichen Zusatzstoffen, tierischen Eiweissen oder Fetten und gentechnisch veränderten Futtermitteln verboten. Das Tierwohl und die Einzeltierrückverfolgbarkeit stehen im Mittelpunkt. Zudem verursacht in der Schweiz produziertes Fleisch kurze Transportwege und schont so die Umwelt.

Eier vom Geflügelhof Schierscher in Schaan, Milchprodukte vom Bauernhof Telser in Balzers, verschiedene Bio Agrar Produkte und Bio-Weiderind der Feldfreunde Liechtenstein, Früchte und Gemüse von verschiedenen Bauern im Rheintal, Brot aus der Bäckerei Georg in Eschen, Kaffeespezialitäten der Kaffeerösterei Demmel in Schaan usw. gehören zu unserem Standardangebot aus der Region.

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Wir wünschen guten Appetit und einen vergnüglichen Aufenthalt.

Familie Schächle und Team



Apéritiv

Vive on – Premium Guglhof Wermuth, Tonic, Orange, Rosmarin	13.5
Sloe Gin Alpin – Schlehendorn Gin Guglhof, Limettensaft, Tonic	14
Campari Milano – Campari, Cranberrysaft, Prosecco, Orange	14.5
Negroni Sbagliato – Campari, Martini rosso, Prosecco, Orange	16
Tiziano alkoholfrei – Roter Bio-Traubensaft, Trauben, Tonic	11
Vive off alkoholfrei – Studer Wermuth alkoholfrei, Tonic, Orange, Rosmarin	13.5
Sanbitter alkoholfrei on the rocks	5.8

Weinausschank glasweise 0.10l

Prickelnd	Brut Rosé Juris (himbeerfruchtig, etwas Grapefruit, frisches Säurespiel)	10
	Pét Nat (Pétillant naturel) Fred Loimer  (unfiltriert, Quitte, Birne, Heublume, knackige Säure)	9
	Prosecco di Valdobbiadene Giuseppe Campagonola (strohgelb, leicht und fruchtig, Apfel und Zitrus)	8.5
Weiss	Riesling Federspiel Högl (Weingartenpfirsich, Muskatnuss, erfrischende Zitrusnote)	9
	Grüner Veltliner “Kammern” Hirsch  (Feigenblatt, Melisse, saftiger Apfel, feinwürziges Finish)	8.5
	Weissburgunder Neumeister  (Blumen- und Kräutewürze, etwas Mineralik, elegant)	8.5
	Chardonnay Selection Juris (reife Birne, etwas Banane und Mango, Steinobst, leichte Holzwürze)	9.5
Rosé	Rosé Cuvée Gerhard Markowitsch (intensive Waldbeeren, Himbeeren, trinkanimierend)	8
Rot	Zweigelt “Kieselstein” Preisinger  (saftige Kirschen, herrliche Kiesel Mineralik, macht Spass)	8
	Blaufränkisch Heinrich (Herzkirschen, etwas Cassis, frische Struktur, feine Tannine)	8.5
	Merlot Prickler (schwarze Beeren, Tabak, Dunkelschokolade, Weichseln)	10
	Border (BF/CS/ME) Kopfensteiner (Heidelbeeren, Cassis, röstiges Eichenflair, weiche Stilistik)	12
Süss	Red Roses Beerenauslese Gerhard Kracher (Exotik, Mandarinen, Honig, gute Süsse- Säure Balance)	5cl 11

Suppen

Rinderbouillon, Wurzelgemüse, Kaspressknödel	13.5
Mango Gazpacho	12.5

Vorspeisen

Bunte Blattsalate	9.5
Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	mit gebratenen Pfifferlingen 15
Gemischter Saisonsalat	
Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	13
Italienisches Tomaten Tatar	
gebratene Auberginen und Zucchini, geröstetes Brot	22
<i>Weinempfehlung: Weissburgunder Neumeister</i>	
Bunte Tomate	
Pfirsich, Rucola, Büffelmozzarella, Pistazienkerne	25
<i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hirsch</i>	
Hausgemachte Spaghetti Chantarelle	
Pfifferlinge, Tomaten, Rucola, Knoblauch, Weisswein	23
<i>Weinempfehlung: Rosé Markowitsch</i>	
Carpaccio Kalb	
eingelegte Pfifferlinge, Parmesanspäne, Schnittlauch	26
<i>Weinempfehlung: Chardonnay Selection Juris</i>	
Beefsteak Tatar	
Wachtelei, hausgemachtes Brioche	28
<i>Weinempfehlung: Zweigelt Preisinger</i>	

Aus dem Wasser

Gebratenes Doraden Filet (Herkunft Griechenland)	
Rosmarinkartoffeln, Ratatouille	39
<i>Weinempfehlung: Chardonnay Selection Juris</i>	
Garnelen vom Grill (Herkunft Vietnam)	
mediterranes Ofengemüse, Knoblauchbrot	42
<i>Weinempfehlung: Rosé Markowitsch</i>	

Fleisch

Wiener Schnitzel	Schwein	28
Pommes oder Kartoffeln, hausgemachtes Preiselbeer Chutney	Kalb	42
<i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hirsch (der Klassiker für ein Wiener!)</i>		
Beefsteak Tatar		
Wachtelei, hausgemachtes Brioche		38
<i>Weinempfehlung: Zweigelt Preisinger</i>		
Tagliata di manzo		
Entrecôte in Tranchen geschnitten, Rucola, Tomaten, Büffelmozzarella		48
<i>Weinempfehlung: Border Kopfensteiner</i>		
Frische Kalbsleber Veneziano		
Tomaten, Zwiebeln, frischer Basilikum, Cognac, hausgemachte Tagliolini		38
<i>Weinempfehlung: Blaufränkisch Heinrich</i>		
Surf & Turf		
Rinderfilet, gebratene Garnele (Herkunft Vietnam), Kräuterbutter, Pommes, Ofengemüse		56
<i>Weinempfehlung: Merlot Prickler</i>		
Gebratene Pouletbrust		
hausgemachte Tagliatelle, Pfifferlinge à la crème		37
<i>Weinempfehlung: Chardonnay Selection Juris</i>		

Vegetarisch

Hausgemachte Spaghetti Chantarelle		
Pfifferlinge, Tomaten, Rucola, Knoblauch, Weisswein		30
<i>Weinempfehlung: Rosé Markowitsch</i>		
Laibchen aus Liechtensteiner Roggen und Gemüse		
Ratatouille		29
<i>Weinempfehlung: Weissburgunder Neumeister</i>		

Bowl

Liechtensteiner Roggen, Avocado, Rotkraut, Karotten	liecht. Gelbensen Bällchen	31
Mango, Granatapfelkerne, Gurke, Tomate, rote Zwiebeln	mit Pouletbrust	36
Joghurtdip mit Zitrone Olivenöl und Minze	mit gebratenen Garnelen	39
<i>Weinempfehlung: Pét Nat Loimer</i>		

Dessert

Affogato – Espresso, 1 Kugel Vanilleeis	8.5
Espresso Martini – After Diner Cocktail	16
Zwetschken Mousse und Mohn Parfait	14.5
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern	15.5
Gerührter Wiener Eiskaffee	13.5
Coupe Dänemark	13.5
Bananen Split	14
Nuss- Caramelbecher	13.5
Heisse Liebe – Himbeeren, Vanilleeis	14
Käse	16.5
Kugel Eis: Vanille, Walnuss, Schokolade, Stracciatella, Caramel	4.5
Kugel Sorbet: Zitrone, Himbeeren, Cassis	4.5

Flüssiges, süsses Gold zum Abschluss

Red Roses Beerenauslese	5cl	11
Gerhard Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	37.5cl	66
Trockenbeerenauslese No 10 Welschriesling 2010		
Gerhard Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	37.5cl	89