

# 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 Küchenchef Ernst Schmid und Sous-Chef Patrick Raid frisch für Sie zubereitet und wenn nicht anders deklariert, verarbeiten wir ausschliesslich Premium Fleisch aus Liechtenstein und 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 Liechtenstein oder der Schweiz produziertes Fleisch kurze Transportwege und schont so die Umwelt.

Eier vom Geflügelhof Schierscher in Schaan, Käse und Milchprodukte vom Milchhof in Schaan, Früchte und Gemüse von verschiedenen Bauern im Rheintal, Brot aus der Bäckerei Ritter in Mauren und 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.

Sind Sie mit uns zufrieden, empfehlen Sie uns bitte weiter.

Wir wünschen guten Appetit und einen vergnüglichen Aufenthalt.

Familie Schächle und Team

## Apéritiv

Stiegl Paracelsus Bio Zwickel naturtrüb vom Fass	4.9
Zweigelt Rosé Sekt Weingut Salzl	9
Vive – Wermuth Premium Dry Guglhof, Tonic Water, Orange, Rosmarin	12
Campari Milano – Campari, Cranberrysaft, Prosecco di Valdobbiadene	12
Tiziano alkoholfrei – Roter Bio-Traubensaft, Tonic Water	8.5
Sanbitter alkoholfrei on the rocks	5.2

## Suppen

Tiroler Kaspressknödelsuppe	11
Weisse Tomatenschaumsuppe hausgebeizter Lachs	14

## Vorspeisen

Bunte Blattsalate	9
Thunfischcarpaccio asiatische Glasnudeln <i>Weinempfehlung: der nach hellroten Beeren duftende Rosé von Gerhard Markowitsch</i>	23
Riesencrevette pikantes Fruchtragout (Melone, Mango, Koriander, Chili) <i>Weinempfehlung: der pfeffrige, fruchtige Grüner Veltliner von Martin Nigl</i>	24
Flusskrebserl hausgemachte Ravioli mit Zitronen- Ricottafülle <i>Weinempfehlung: der frische, mineralische Riesling von Franz Leth</i>	25
Beefsteak Tatar 100g Wachtel Ei, Salatgarnitur, Brioche <i>Weinempfehlung: der nach Kirschen duftende Zweigelt von Claus Preisinger</i>	26

## Fleischgerichte

Beefsteak Tatar 150g Wachtel Ei, Salatgarnitur, Parmesanbrioche <i>Weinempfehlung: der nach Kirschen duftende Zweigelt von Claus Preisinger</i>		35
Wiener Schnitzel Petersilienkartoffeln, hausgemachtes Preiselbeer Chutney <i>Weinempfehlung: der Schnitzel Klassiker - Grüner Veltliner von Martin Nigl</i>	Schwein Kalb	25 35
Rinder Filetsteak Hausgemachte Kräuterbutter, Pommes <i>Weinempfehlung: der in Barriques gereifte schokoladige, kräftige Kreos von Joe Tesch</i>	Ladies Cut 120g 200g	42 54
Surf ,n´ Turf Rinderfilet 140g, Riesencrevette, Jacobsmuschel Guacamole, mediterranes Sommergemüse <i>Weinempfehlung: der vielschichtige, elegante nach Weichsel duftende Pinot Noir Reserve von Juris</i>		59

## Frischer Fisch

Filet vom Loup de mer (Wildfang) gebratene Polenta, mediterranes Sommergemüse <i>Weinempfehlung: der elegante, komplexe, gelbfruchtige Chardonnay von Andy Kollwentz</i>		44
--	--	----

## Fleischlos

Gnocchi getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Parmesanschaum <i>Weinempfehlung: der pfeffrige, fruchtige Grüner Veltliner von Martin Nigl</i>	Vorspeise Hauptspeise	18 27
Mediterranes Sommergemüse Polenta, Verjusschaum <i>Weinempfehlung: der nach hellroten Beeren duftende Rosé von Gerhard Markowitsch</i>		29

## Dessert

Schokoküchlein mit flüssigem Kern Joghurteis, Früchte	15
Gerührter Wiener Eiskaffee	11.5
Coupe Dänemark	11.5
Bananen Split	12.5
Nuss- Caramelbecher Walnuss- und Vanilleeis, Caramelsauce, Rahm	12
Heisse Liebe Vanilleeis, heisse Himbeeren, Rahm	13
Kugel Eis: Vanille, Walnuss, Schokolade, Stracciatella	4
Kugel Sorbet: Zitrone, Himbeeren, Cassis	4

## Flüssiges, süsses Gold zum Abschluss

Red Roses Rosenmuskateller Beerenauslese	10cl	19
Gerhard Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	37.5cl	56
Trockenbeerenauslese No 10 Welschriesling 2010		
Gerhard Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	37.5cl	89