

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 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.

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	12
Kürbis- Ingwerschaumsuppe, Hirschschen Chips	13

Vorspeisen

Bunte Blattsalate Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	9
Marinierter Nüsslisalat gebratene Pfifferlinge	16
Hausgemachte Tagliatelle Rahmpfifferlinge <i>Weinempfehlung: der frische, spielerische Riesling von Johannes Hirsch</i>	18
Kartoffel- Kürbislaibchen sautierte Eierschwammerl, pochiertes Ei <i>Weinempfehlung: der frische, spielerische Riesling von Johannes Hirsch</i>	19
Beefsteak Tatar 100g Wachtelei, Salatgarnitur, Brioche <i>Weinempfehlung: der nach roten Beeren duftende St. Laurent von Juris</i>	26
Carpaccio vom Hirschfilet Kürbis- Parmesan Salat, Feige, Pfifferlinge <i>Weinempfehlung: der würzige, dunkelbeerige Blaufränkisch von Joe Tesch</i>	24

Fisch

Wolfsbarsch kross gebraten Kürbis, Pfifferlinge, Meerrettichschaum <i>dazu passt der elegante Chardonnay von Andi Kollwentz</i>	39
---	----

Klassiker

Beefsteak Tatar 150g Wachtelei, Salatgarnitur, Parmesanbrioche <i>Weinempfehlung: der nach roten Beeren duftende St. Laurent von Juris</i>	35
--	----

Wiener Schnitzel Petersilienkartoffeln, hausgemachtes Preiselbeer Chutney <i>Weinempfehlung: der Schnitzel Klassiker - Grüner Veltliner Martin Nigl</i>	Schwein 25 Kalb 37
---	-----------------------

Rinder Filetsteak, Parmesankruste Portwein- Schalottenglace, getrüffelte Kartoffelbirne, Marktgemüse <i>Weinempfehlung: die kräftige, dunkle, tanninreiche Cuvée Rosso e nero René Pöckl</i>	Ladies Cut 120g 45 200g 57
--	-------------------------------

Reh und Hirsch aus österreichischer Jagd

Rosa Reh-Rack, Kräuterkruste Preiselbeersauce, Kürbis-Kartoffel-Roulade, Romanesco, Rotkraut	52
---	----

Reh Entrecôte, Honig-Mohn Kardamomglace, Schalottenconfit, Pfifferling Gröstl, Rotkraut	49
--	----

Geschmortes Hirsch Osso Bucco crèmige Speckpolenta, Rotkraut	37
---	----

Hirsch Medaillons am Zimtspiess gebraten Balsamico- Sauerkirschsauce, Sellerie Purée, Romanesco, Rotkraut	46
--	----

Zu unseren Wildgerichten empfehlen wir die kräftige, dunkle, tanninreiche Cuvée Rosso e Nero von René Pöckl

Vegetarisch

Hausgemachte Tagliatelle
Rahmpfifferlinge 27
Weinempfehlung: der frische, spielerische Riesling von Johannes Hirsch

Kartoffel- Kürbislaibchen
sautierte Eierschwammerl, pochiertes Ei 28
Weinempfehlung: der frische, spielerische Riesling von Johannes Hirsch

Käsefondue ab 2 Personen (200g / Pers)

Bio Käsefondue Moitié-Moitié, dazu Brotwürfel
aus der Käserei Frédéric Pasquier, Fribourg (200g / Pers) 28 / Pers
Weinempfehlung: der waadtländer Klassiker St. Saphorin Ruchonnet (nur flaschenweise)

Fleischfondues ab 2 Personen à discretion

Fondue Bacchus (Rindsbouillon- Weissweinsud)
marinierter Schweinerücken, kalte Dipsaucen, Pfefferrahmsauce
Butterreis, Pommes, frische Früchte, buntes Gemüse, Bananensalat 45 / Pers
Weinempfehlung: der rotbeerige, filigrane Pannobile Heinrich (nur flaschenweise)

Fondue Chinoise (Rindsbouillonsud)
marinierte Rinder- Kalbshuft, kalte Dipsaucen, Pfefferrahmsauce
Butterreis, Pommes, frische Früchte, buntes Gemüse, Bananensalat 55 / Pers
Weinempfehlung: der kräftig, würzige, dunkelbeerige Paradigma Preisinger (nur flaschenweise)

Fondue Tempura (Courtbouillonsud)
Fischfilets nach Angebot, Riesengarnelen, kalte Dipsaucen,
Petersilienkartoffeln, buntes Gemüse 49 / Pers
Weinempfehlung: der gelbfruchtige, Chardonnay Select Wieninger (nur flaschenweise)

Dessert

Schokoküchlein mit flüssigem Kern Rotweinkirschen, Joghurteis	15
Schokoladen- Himbeer Ravioli Minzpesto, Feige, Joghurteis	16
Affogato Espresso mit Vanilleeis	8
Gerührter Wiener Eiskaffee	12
Coupe Dänemark	12
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	5cl	9.5
Gerhard Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	37.5cl	56
Trockenbeerenauslese No 10 Welschriesling 2010		
Gerhard Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	37.5cl	89