

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 Florian Kranz frisch für Sie zubereitet und wenn nicht anders deklariert, verarbeiten wir ausschliesslich „Swiss Gourmet Fleisch“. 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 oder Liechtenstein produziertes Fleisch kurze Transportwege und schont so die Umwelt.

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 Abend.

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
Terlaner Weinschaumsuppe mit Zimtstange	13

Vorspeisen

Bunte Blattsalate Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	9
Marinierter Radiccio Trevisano gebratene Kräuterseitlinge, Pinienkerne	17
Hausgebeizter Bio Lachs Limettencrème <i>Weinempfehlung: der frische, spielerische Riesling von Franz Leth</i>	21
Beefsteak Tatar 100g Wachtel Ei, Salatgarnitur, Brioche <i>Weinempfehlung: der leichte nach Kirschen duftende Zweigelt von Claus Preisinger</i>	26
Carpaccio vom Hirschfilet Kürbis- Parmesan Salat, frische Feige <i>Weinempfehlung: der würzige nach Brombeeren einladende Blaufränkisch von Kopfensteiner</i>	23

Hausgemachte Pasta

Ravioli	Vorspeise	17
Kürbisfülle, Salbeibutter, Parmesan	Hauptspeise	26
<i>Weinempfehlung: der frische, spielerische Riesling Leth</i>		
Schlutzkrapfen	Vorspeise	19
getrüffelte Ricotta Füllung, Parmesan	Hauptspeise	28
<i>Weinempfehlung: der nach gelben Früchten duftende Chardonnay Leithakalk</i>		
Kartoffelgnocchi	Vorspeise	18
Trockentomaten, Pinienkerne, Parmesanschaum	Hauptspeise	27
<i>Weinempfehlung: der nach gelben Früchten duftende Chardonnay Leithakalk</i>		

Fleischgerichte

Beefsteak Tatar 150g		
Wachtel Ei, Salatgarnitur, Parmesanbrïoché		35
<i>Weinempfehlung: der nach Kirschen duftende Zweigelt von Claus Preisinger</i>		
Wiener Schnitzel	Schwein	25
Petersilienkartoffeln, hausgemachtes Preiselbeer Chutney	Kalb	35
<i>Weinempfehlung: der Schnitzel Klassiker - Grüner Veltliner von Markus Huber</i>		
Kalbsleber in Madeirajus		
Rösti, Saisongemüse		33
<i>Weinempfehlung: der würzige nach Brombeeren einladende Blaufränkisch von Kopfensteiner</i>		
Rinder Filetsteak in der Parmesankruste	Ladies Cut 120g	43
Schalotten- Portweinjus, getrüffelte Kartoffelbirne, Saisongemüse	200g	56
<i>Weinempfehlung: der in Barriques gereifte schokoladige, kräftige Kreos von Joe Tesch</i>		
Osso Bucco vom Hirsch		
crémige Speckpolenta		35
<i>Weinempfehlung: der vielschichtige, elegante nach Weichsel duftende Pinot Noir Reserve von Juris</i>		
Rosa Reh Racks in der Kräuterkurste		
Paunzen, Wirsingherzen, Rotkraut mit süsser Traminer-Beerenauslese verfeinert		49
<i>Weinempfehlung: der vielschichtige, elegante nach Weichsel duftende Pinot Noir Reserve von Juris</i>		

Fisch

Ganze Rotzunge		
Kapernbutter, Rosmarinkartoffeln, Broccoli		39
<i>Weinempfehlung: die elegante Burgunder Cuvée Manhart von Fred Loimer</i>		

Käsefondue ab 2 Personen (200g / Pers)

Bio Käsefondue Moité-Moité, dazu Brotwürfel
aus der Käserei Frédéric Pasquier, Fribourg (200g / Pers) 28 / Pers
Weinempfehlung: der waadtländer Klassiker Dézaley côte d'or 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)

auf Vorbestellung

Kanadisches Bison Tomahawk Steak (ca. 0.6 bis 0.75 kg) 17 / 100g
Kräuterbutter, Gratin, Trüffelbirne, Saisongemüse, Knoblauchbrot

Kanadisches Heritage Angus Beef Tomahawk Steak (ca. 1.0 bis 1.2 kg) 18 / 100g
Kräuterbutter, Gratin, Trüffelbirne, Saisongemüse, Knoblauchbrot

Das Heritage Angus Beef stammt von kanadischen Rindern, welche im Einklang mit der Natur auf einer grossen Farm leben. Das Fleisch ist butterzart und hat einen richtig authentischen Fleischgeschmack. Für den Fleischliebhaber ist das Heritage Angus Beef die erste Wahl. Die kanadischen Heritage Rinder wachsen ohne Einsatz von Antibiotika, Hormonbehandlungen oder Steroiden auf. Reine Weidehaltung.

Bisons aus Kanada sind nicht nur ein beeindruckender Anblick, sondern sorgen auch für edelstes Fleisch mit unverwechselbarem Geschmack. Bisonfleisch ist extrem mager und selbst Geschmacksträger, im Gegensatz zum Rind, was seinen unverwechselbaren Geschmack erst durch die Fettmarmorierung erhält. Bisonfleisch brät besonders schnell durch, muss aber im Gegensatz zu Rindfleisch doppelt so lange ruhen. Die kanadischen Bisons wachsen ohne Einsatz von Antibiotika, Hormonbehandlungen oder Steroiden auf. Reine Weidehaltung.



Dessert

Schokoküchlein mit flüssigem Kern Rotweinkirschen, Joghurteis	15
Kaiserschmarrn Apfelmus	13
Käse Auswahl	15.5
Gerührter Wiener Eiskaffee	11
Coupe Dänemark	11
Bananen Split	12
Nuss- Caramelbecher Walnuss- und Vanilleeis, Caramelsauce, Rahm	12
Heisse Liebe Vanilleeis, heisse Himbeeren, Rahm	12
Kugel Eis: Vanille, Walnuss, Schokolade, Stracciatella	4
Kugel Sorbet: Zitrone, Himbeeren, Cassis	4

Flüssiges, süsses Gold zum Abschluss

Beerenauslese Cuvée (WR / CH) 2012	10cl	18
Gerhard Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	37.5cl	52
Trockenbeerenauslese No 10 Welschriesling 2010		
Gerhard Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	37.5cl	89