

# 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

Andalusische Gazpacho	11
Tiroler Kaspressknödelsuppe	12

## Vorspeisen

Bruschetta	3 / Stück
Bunte Blattsalate	9
Caprese	
Tomaten, Bio Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl	16
<i>Weinempfehlung: der mineralische, nach Pfirsich duftende Riesling von Karl Fritsch</i>	
FrISChe Artischocken	Gemüsevinaigrette 18
	Gemüsevinaigrette und Riesencrevette 25
<i>Weinempfehlung: das leicht salzige, zitrusfruchtige Cuvée TO von Heinz Velich</i>	
Nüsslisalat	Himbeerdressing 14
	Himbeerdressing und Kalbsleberwürfel 19
<i>Weinempfehlung: der nach hellroten Beeren duftende Rosé von Gerhard Markowitsch</i>	
Beefsteak Tatar 100g	
Wachtel Ei, Salatgarnitur, Brioche	26
<i>Weinempfehlung: der nach dunklen Kirschen duftende Zweigelt von René Pöckl</i>	

## Fleischgerichte

Beefsteak Tatar 150g Wachtel Ei, Salatgarnitur, Parmesanbrioche <i>Weinempfehlung: der nach dunklen Kirschen duftende Zweigelt von René Pöckl</i>		35
Wiener Schnitzel Petersilienkartoffeln, hausgemachtes Preiselbeer Chutney <i>Weinempfehlung: der mineralische, nach Pfirsich duftende Riesling von Karl Fritsch</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
Tagliata Rindsentrecôte 200g, Ruccola, Parmesan, Bio Büffelmozzarella <i>Weinempfehlung: der vielschichtige, elegante nach Weichsel duftende Pinot Noir Siglos</i>		45

## Frischer Fisch

Gebratenes Filet vom Loup de mer (Wildfang) Paprika- Fenchelgemüse, Rosmarinkartoffeln <i>Weinempfehlung: das leicht salzige, zitrusfruchtige Cuvée TO von Heinz Velich</i>		44
---	--	----

## Hausgemachte Pasta

Tiroler Schlutzkrapfen Braune Butter, Parmesan <i>Weinempfehlung: der nach hellroten Beeren duftende Rosé von Gerhard Markowitsch</i>		27
Tagliatelle <i>Weinempfehlung: Muskat Ottonel trocken Juris, sehr traubig duftend, Holunder, Rosenblüten</i>	Zitronen- Basilikum Sauce Verdura (Gartengemüse)	25 27

## Dessert

Schokoküchlein mit flüssigem Kern Joghurteis, Früchte	15
Affogato Espresso mit Vanilleeis	8
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	5cl	9.5
Gerhard Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	37.5cl	56
Trockenbeerenauslese No 10 Welschriesling 2010		
Gerhard Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	37.5cl	89