

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 der Feldfreunde Liechtenstein, Früchte und Gemüse von verschiedenen Bauern im Rheintal, Brot aus der Bäckerei Mündle in Mauren, 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 / Cocktails

Bloody Pét Nat – Sarti Blutorangenlikör, Pét Nat Heinrich, getrocknete Blutorangen	14
Botanical – Premium Wermuth Guglhof, Crème de Cassis, Fever Tree Tonic, Zitrone	16
Pink Wink – Bols Grapefruit, Campari, Frizzante Rosé, getrocknete Grapefruit	16
Negroni Sbagliato – Campari, Martini rosso, Prosecco, Orange	16
Tiziano alkoholfrei – Roter Bio-Traubensaft, Trauben, Fever Tree Tonic	12
Vive off alkoholfrei – Studer Wermuth alkoholfrei, Tonic, Orange, Rosmarin	14
Sanbitter alkoholfrei on the rocks	6

Weinausschank glasweise 0.10l

Prickelnd	Frizzante Rosé, Christoph Salz (rotbeerig, etwas Grapefruit, frisches Süss- Säurespiel)	9.5
	Pét Nat (Pétillant naturel), Gernot Heinrich  (unfiltriert, Quitte, Hagebutte, Heublume, knackige Säure)	10
	Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G., Giuseppe Campagonola (strohgelb, leicht und fruchtig, Apfel und Citrusfrüchte)	8.5
Weiss	Welschriesling, Alex Leberl (saftiger grüner Apfel, erfrischende Zitrusfrucht, Wiesenkräuter)	7.5
	Grüner Veltliner Kasgraben, Fritz Wieninger  (Steinobst, etwas Papaya und Orangen, ausgewogen und harmonisch)	8.5
	Gelber Muskateller mit Achtung! trocken, Fred Loimer  (intensiver traubiger Duft, Orangenesten, Limetten, Pfefferminze)	9
	Don Bepo Cuvée (SB/WR/GM), Christoph Salz (Stachelbeeren, Grapefruit, exotische Noten, Spass im Glas)	8
Rosé	Rosé, Gerhard Markowitsch  (herrliche Frische, intensive Waldbeeren, Himbeeren, trinkanimierend)	7.5
Rot	Blaufränkisch, Gernot Heinrich  (Erfrischende Rotfrucht, Kräuterwürze, anregende Pfeffrigkeit)	8
	Zweigelt Select, Rotweingut Prickler (reife Zwetschken und Kirschen, leicht samtige Kakaoaromen)	8
	Merlot, Thomas Kopfensteiner (Dörrobst, etwas Tabak, dunkle Beeren, Cassis, charmant)	10
	Mordor Cuvée (BF/ME/CS), Erich Scheiblhofer (dunkles Beerenkonfit, rauchig-würzig, Edelholzanklänge)	10
Edelsüss	Traminer Beerenauslese Paul Schandl (Exotik, Rosenblätter, Honig, gute Süss- Säure Balance)	5cl 11

Suppen

Rinderbouillon, Wurzelgemüse, Kaspressknödel	13.5
Bärlauchsuppe, Croûtons	12.5

Vorspeisen

Bunte Blattsalate Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	9.5
Gemischter Saisonsalat Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	13
Spargelsalat	17
<i>Weinempfehlung: Welschriesling Leberl</i> mit Garnele (Herkunft Vietnam)	23
Rheintaler Frischkäse Bärlauch- Walnusspesto, Röstbrot <i>Weinempfehlung: Gelber Muskateller mit Achtung! Loimer</i>	18
Stangenspargel Sauce Hollandaise, Frühkartoffeln <i>Weinempfehlung: Gelber Muskateller trocken Loimer</i>	25
Hausgemachte Ravioli Frühlingskräuterfüllung, geschwenkt in brauner Butter <i>Weinempfehlung: Rosé Markowitsch</i>	21
Beefsteak Tatar Wachtelei, hausgemachtes Brioche, Bäcker Toast <i>Weinempfehlung: Zweigelt Select Prickler</i>	80g 29

Aus dem Wasser

Swiss Lachs, Sauce Hollandaise Stangenspargel, Frühkartoffeln <i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner Kasgraben Wieneringer</i>	44
---	----

Fleisch

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken	Schweinerücken	29
Petersilienkartoffeln oder Pommes, Preiselbeer	Kalbshuft	43
<i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner Wienerer (der Klassiker für ein Wiener!)</i>		
Poulet- Spargelspiess		
Bärlauchpesto, Frühkartoffeln		36
<i>Weinempfehlung: Gelber Muskateller mit Achtung! Loimer</i>		
Lammracks, Thymian- Rotweinjus (Herkunft Irland)	mit Marktgemüse	49
Bärlauchgnocchi	mit Stangenspargel	54
<i>Weinempfehlung: Merlot Kopfensteiner</i>		
Beefsteak Tatar		
Wachtelei, hausgemachtes Brioche, Bäcker Toast	150g	39
<i>Weinempfehlung: Zweigelt Select Prickler</i>		
Stroganoff von der Rinderhuft		
Butterreis	150g	39
<i>Weinempfehlung: Blaufränkisch Heinrich</i>		
Swiss Prime Rinder Filetsteak	Ladies Cut 120g	50
Café de Paris, Pommes, Saisongemüse	200g	66
<i>Weinempfehlung: Mordor Scheiblhof</i>		

Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli		
Frühlingskräuterfüllung, geschwenkt in brauner Butter		32
<i>Weinempfehlung: Rosé Markowitsch</i>		
Hausgemachte Gnocchi		
Bärlauchpesto, grüne Bohnen		31
<i>Weinempfehlung: Don Bepo Cuvée Salz</i>		
Stangenspargel		
Sauce Hollandaise, Frühkartoffeln		36
<i>Weinempfehlung: Gelber Muskateller trocken Loimer</i>		

Käsefondue ab 2 Personen (200g / Pers)

Bio Käsefondue Moité-Moité, Brotwürfel

aus der Käserei d'Echarlens, Fribourg

35 / Pers

Weinempfehlung: der Waadtländer Klassiker St. Saphorin Ruchonnet (nur flaschenweise)

Fleischfondues ab 2 Personen à discrétion

Fondue Bacchus (Rinderbouillon- Weisswein Sud)

marinierter Schweinerücken, kalte Dipsaucen, Pfefferrahmsauce

Butterreis, Pommes, buntes Gemüse, Curry-Bananen, Früchte

47 / Pers

Weinempfehlung: der rotbeerige, filigrane Pannobile Heinrich (nur flaschenweise)

Fondue Chinoise (Rinderbouillon Sud)

marinierte Rinder- und Kalbshuft, kalte Dipsaucen, Pfefferrahmsauce

Butterreis, Pommes, buntes Gemüse, Curry-Bananen, Früchte

58 / Pers

Weinempfehlung: der kräftig, würzige, dunkelbeerige Paradigma Preisinger (nur flaschenweise)

Dessert

Himbeer Crumble, Vanilleeis 15.5

Warmes Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern 16

Gerührter Wiener Eiskaffee 14

Coupe Dänemark 14

Bananen Split 15

Nuss- Caramelbecher 14

Heisse Liebe – Himbeeren, Vanilleeis 14

Affogato – Espresso, 1 Kugel Vanilleeis 8.5

Espresso Martini – After Diner Cocktail 16

Kugel Eis: Vanille, Walnuss, Schokolade, Stracciatella, Caramel 4.5

Kugel Sorbet: Zitrone, Himbeeren, Cassis 4.5

Käse 17

Flüssiges, süsses Gold zum Abschluss

Beerenauslese

Peter Schandl, Rust, Leithaberg 5cl 11

Red Roses Beerenauslese

Gerhard Kracher, Illmitz, Neusiedlersee 37.5cl 66

Trockenbeerenauslese No 10 Welschriesling 2010

Gerhard Kracher, Illmitz, Neusiedlersee 37.5cl 94