

# 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	15
Waldmeister Spritz – Hausgemachter Waldmeister Sirup, Prosecco, Orange	13
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 Salzl (rotbeerig, etwas Grapefruit, frisches Süss- Säurespiel)	9.5
	Pét Nat (Pétillant naturel), Gernot Heinrich  (unfiltriert, Quitte, Hagebutte, Heublume, knackige Säure)	10
	Prosecco di Valdobbiadene DOCG, Giuseppe Campagonola (strohgellb, leicht und fruchtig, Apfel und Citrusfrüchte)	8.5
Weiss	Welschriesling, Alex Leberl (saftiger grüner Apfel, erfrischende Zitrusfrucht, Wiesenkräuter)	7.5
	Grüner Veltliner obere Steigen, Markus Huber  (Steinobst, etwas Papaya und Orangen, ausgewogen und harmonisch)	8
	Gelber Muskateller mit Achtung! trocken, Fred Loimer  (intensiver traubiger Duft, Orangenesten, Limetten, Pfefferminze)	9
	Don Bepo Cuvée (SB/WR/GM), Christoph Salzl (Stachelbeeren, Grapefruit, exotische Noten, Spass im Glas)	8
Rosé	Rosé, Gerhard Markowitsch  (herrliche Frische, intensive Waldbeeren, Himbeeren, trinkanimierend)	7.5
Rot	Blaufränkisch Gemärk, Ernst Triebaumer  (Erfrischende Rotfrucht, Kräuterwürze, anregende Pfeffrigkeit)	8
	Zweigelt Select, Rotweingut Prickler (reife Zwetschken und Kirschen, leicht samtige Kakaoaromen)	8
	Blend 2 Cuvée (ZW/BF/ME), Gerhard Kracher (reife Herzkirschen, etwas Lakritze, elegant, feingliedrig)	9
	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
Spargelcrèmesuppe	13

## Vorspeisen

Bunte Blattsalate Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	9.5
Gemischter Saisonsalat Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	13
Weisser Spargel (aus Diepoldsau) und grüner Spargel (aus Bendern) Sauce Hollandaise, Frühkartoffeln <i>Weinempfehlung: Gelber Muskateller trocken Loimer</i>	25
Hausgebeizter Swiss Lachs weisser Spargel <i>Weinempfehlung: Don Bepo Salzl</i>	27
Hausgemachte Liechtensteiner-Tofu Bällchen Spitzkrautsalat <i>Weinempfehlung: Welschriesling Leberl</i>	19
Hausgemachte Ravioli Brennnessel- Ricottafüllung, geschwenkt in brauner Butter, Parmesansplitter <i>Weinempfehlung: Rosé Markowitsch</i>	22
Beefsteak Tatar Wachtelei, hausgemachtes Brioche, Bäcker Toast <i>Weinempfehlung: Zweigelt Select Prickler</i>	80g 29

## Aus dem Wasser

Tranche vom Swiss Lachs, Sauce Hollandaise Spargel, Frühkartoffeln <i>Weinempfehlung: Don Bepo Salzl</i>	46
Riesengarnele vom Grill (Herkunft Vietnam) Spargel Risotto <i>Weinempfehlung: Rosé Markowitsch</i>	49

## Fleisch

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken	Schweinerücken	29
Petersilienkartoffeln oder Pommes, Preiselbeer	Kalbshuft	43
<i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner Huber (der Klassiker für ein Wiener!)</i>		
Steirisches Backhendl (ausgelöst)		
frischer Kartoffelsalat		29
<i>Weinempfehlung: Welschriesling Leberl</i>		
Kotelette vom Appenzeller Duroc Schwein		
Chimichurri, Pommes Alumettes	400g	56
<i>Weinempfehlung: Blend 2 Kracher</i>		
Beefsteak Tatar		
Wachtelei, hausgemachtes Brioche, Bäcker Toast	150g	39
<i>Weinempfehlung: Zweigelt Select Prickler</i>		
Mai-Bock Geschnetzeltes		
Rotes Curry, Grüner Spargel, Reis		36
<i>Weinempfehlung: Blaufränkisch Triebaumer</i>		
Swiss Prime Rinder Filetsteak	Ladies Cut 120g	50
Café de Paris, Pommes, Saisongemüse	200g	66
<i>Weinempfehlung: Mordor Scheiblhofer</i>		

## Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli		
Brennnessel- Ricottafüllung, geschwenkt in brauner Butter, Parmesansplitter		32
<i>Weinempfehlung: Rosé Markowitsch</i>		
Spargel Risotto		
hausgemachte Liechtensteiner-Tofu Bällchen		32
<i>Weinempfehlung: Welschriesling Leberl</i>		
Weisser Spargel (aus Diepoldsau) und grüner Spargel (aus Bendern)		
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

Rhabarber Crumble, Vanilleeis	15.5
Warmes Schokoladenküchlein 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