

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
Amaretto sour – Amaretto Disaronno, Limetten- und Orangensaft, Zitrone	14
Pink Wink – Bols Grapefruit, Campari, Frizzante Rosé, getrocknete Grapefruit	16
Negroni Sbagliato – Campari, Martini rosso, Prosecco, Orange	16
Tiziano alkoholfrei – Roter Bio-Traubensaft, Trauben, 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 (strohgelb, leicht und fruchtig, Apfel und Citrusfrüchte)	8.5
Weiss	Welschriesling, Alex Leberl (saftiger grüner Apfel, erfrischende Zitrusfrucht, Wiesenkräuter)	7.5
	Grüner Veltliner Kammern, Johannes Hirsch  (Steinobst, etwas Papaya und Orangen, ausgewogen und harmonisch)	8,5
	Gelber Muskateller trocken, Christoph Neumeister  (intensiver traubiger Duft, Orangenzesten, Limetten, Pfefferminze)	8.5
	Chardonnay, Gerhard Markowitsch  (Golden Delicious Apfel, Melone, aromatischer Abgang)	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
Andalusische Gazpacho	12

Vorspeisen

Bunte Blattsalate Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	9.5
Gemischter Saisonsalat Verjus-, French-, oder Balsamico Dressing	13
Caprese Bunte Cherrytomaten, Bio-Büffelmozzarella, frischer Basilikum, Olivenöl <i>Weinempfehlung: Gelber Muskateller trocken Neumeister</i>	19
Ceviche von der Dorade Stangensellerie, Koriander, Chili, rote Zwiebeln, Limetten, Olivenöl <i>Weinempfehlung: Chardonnay Markowitsch</i>	26
Rindfleischsalat an Sesamöl und Sojasauce Glasnudeln, Stangensellerie, Kefen, Karotten, Paprika, schwarzer Knoblauch <i>Bierempfehlung: Stiegl Bio-Paracelsus naturtrüb</i>	24
Hausgemachte Ravioli Ricotta- Zitronen- Pinienkernefüllung, geschwenkt in Butter und Cherrytomaten <i>Weinempfehlung: Rosé Markowitsch</i>	22
Beefsteak Tatar Wachtelei, hausgemachtes Brioche, Bäcker Toast <i>Weinempfehlung: Zweigelt Select Prickler</i>	80g 29

Aus dem Wasser

Doradenfilet (Herkunft Griechenland) Rosmarinkartoffeln, mediterranes Ofengemüse <i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hirsch</i>	42
Riesengarnele vom Grill (Herkunft Vietnam) Fregola Sarda <i>Weinempfehlung: Rosé Markowitsch</i>	49

Fleisch

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken	Schweinerücken	29
Kartoffelsalat, Petersilienkartoffeln oder Pommes, Preiselbeer	Kalbshuft	43
<i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner Hirsch (der Klassiker für ein Wiener!)</i>		
Steirisches Backhendl (ausgelöst)		
frischer Kartoffelsalat		29
<i>Weinempfehlung: Welschriesling Leberl</i>		
Rindfleischsalat an Sesamöl und Sojasauce		
Glasnudeln, Stangensellerie, Kefen, Karotten, Paprika, schwarzer Knoblauch		33
<i>Bierempfehlung: Stiegl Bio-Paracelsus naturtrüb</i>		
Beefsteak Tatar		
Wachtelei, hausgemachtes Brioche, Bäcker Toast	150g	39
<i>Weinempfehlung: Zweigelt Select Prickler</i>		
Pulled Pork Burger vom Big Green Egg		
Süßkartoffelpommes, Coleslaw		34
<i>Weinempfehlung: Blaufränkisch Triebaumer</i>		
Fegato alla veneziana (fein geschnittene Kalbsleber)		
Zwiebeln, Cognac, Tomaten, Basilikum, hausgemachte Tagliolini		44
<i>Weinempfehlung: Blend zwei Kracher</i>		
Swiss Prime Rinder Filetsteak	Ladies Cut 120g	50
Café de Paris, Pommes, mediterranes Ofengemüse	200g	66
<i>Weinempfehlung: Mordor Scheiblhofer</i>		

Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli		
Ricotta- Zitronen- Pinienkernefüllung, geschwenkt in Butter und Cherrytomaten		32
<i>Weinempfehlung: Rosé Markowitsch</i>		
Liechtensteiner Gelberbsen Burger		
Süßkartoffelpommes, Coleslaw		32
<i>Weinempfehlung: Chardonnay Markowitsch</i>		
Fregola Sarda		
Bio-Büffelmozzarella, Tomaten- Basilikumsauce		30
<i>Weinempfehlung: Gelber Muskateller trocken Neumeister</i>		

Dessert

Holunder Erdbeer Panna Cotta	15
Marillen Kuchen, Vanilleeis	14
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

Unsere Fondue Spezialitäten servieren wir über die Sommermonate nur auf Vorbestellung