



Liebe Gäste,

wir heißen Sie in unserem Gasthof Herzlich Willkommen.

Drei gemütliche Gaststuben bieten Platz für bis zu 50 Personen, zudem bietet unser Gastgarten mit Pavillon und Spielplatz für die Kleinen, zusätzlich Platz für 30 Personen.

Für Versammlungen, Familienfeste und Seminare ist Platz für bis zu 30 Personen in unserem Festtagsraum.

Aus unserer Küche werden regionale, gutbürgerliche sowie auch vegetarische Gerichte angeboten. All unsere Produkte die in der Küche verarbeitet werden, kommen hauptsächlich aus unserer Region - dem Bregenzerwald.

Nachmittags gibt es für unsere Gäste die kleine Karte, dort werden verschiedene Imbisse, Kuchen und Eiskreationen angeboten.

Es wird gebeten, in den Hauptzeiten einen Tisch zu reservieren!

Am Mittwoch haben wir Ruhetag. Am Donnerstag ab 16:00 Uhr sind wir wieder gerne für Sie da.

Frühstück 07:30 Uhr - 10:00 Uhr (7 Tage die Woche)

Warme Küche 11:30 Uhr - 13:30 Uhr 17:30 Uhr - 20:30 Uhr

Guten Appetit und auf ein baldiges Wiedersehen

Josef Albrecht mit Team



SUPPEN

Brätknödelsuppe	€ 4,20
Leberspätzlesuppe	€ 4,20
Frittatensuppe	€ 4,20
Suppentopf	€ 6,00

SALATE

kleiner gemischter Beilagensalat mit Croutons	€ 5,20
Fitnessteller <i>gegrilltes Putenfleisch angerichtet mit Salat</i>	€ 12,30
Rösticervais <i>Kartoffeltaschen mit Frischkäse - Kräuterfüllung und Salat</i>	€ 9,60
Salatteller <i>großer gemischter Salat mit Schinken und gekochtem Ei</i>	€ 9,60
Garnelenspieß <i>Garnelen vom Grill angerichtet auf Salat</i>	€ 14,20
Wurstsalat <i>mit Zwiebeln und Salatgarnitur</i>	€ 8,90
Lumpensalat <i>Wurstsalat mit Bergkäse, Zwiebeln und Salatgarnitur</i>	€ 9,30

alle Speisen auch in klein erhältlich



VORSPEISEN

- Ziegenkäseterrine** € 8,60
mit geschmorten Tomaten, Bärlauchpesto und Blattsalat
- Tartar vom Räucherlachs** € 9,20
mit Honig Krensaucce, Sauerrahmdressing und Blattsalat

VEGETARISCH

- Zanderfilet** € 18,60
mit feinen Nudeln, Kräuterrahmsauce und frischem Gemüse
- Spargel** € 15,00
mit Sauce Hollandaise und Petersilkkartoffeln
- Nudelteller** € 13,80
Nudeln mit feiner Kräuterrahmsauce und frischem Gemüse

TOAST

- Schinken Käse** € 8,40
Toast mit Schinken und Käse dazu Salatgarnitur
- Hawaii** € 8,90
Toast mit Ananas, Schinken und Käse dazu Salatgarnitur
- d´Wälder** € 10,90
Toast mit Speck, Rucola und Bergkäse überbacken dazu Salatgarnitur

alle Speisen auch in klein erhältlich



SPEZIALITÄTEN AUS DER KÜCHE

Medaillons vom Schwein <i>Zartes Filetfleisch mit Pilzrahmsauce, Kroketten und Gemüse</i>	€ 18,00
Grillteller <i>Rind-, Schwein und Putenfleisch mit Paprikastreifen und Pommes</i>	€ 15,60
Zwiebelrostbraten <i>Rindfleisch mit gerösteten Zwiebeln und Polentaschnitten</i>	€ 17,50
Wiener Schnitzel <i>Schweineschnitzel paniert, mit Pommes und Preiselbeeren</i>	€ 13,80
Putenschnitzel <i>Putenschnitzel paniert, mit Pommes und Preiselbeeren</i>	€ 13,80
Steak vom brasilianischen Angus Rind <i>mit feiner Pfefferrahmsauce und Kroketten</i>	€ 28,00
Stroganoff <i>Rindsgeschnetzeltes aus der Filetspitze, mit feinen Kartoffelknödeln</i>	€ 18,00

BEILAGEN

Extra Beilage <i>Kroketten, Nudeln, Petersilkartoffeln, Pommes, Kartoffelknödel, Polentaschnitte oder Beilagen vom jeweiligen Tagesmenü</i>	€ 3,90
Änderung der Beilage	€ 1,00

alle Speisen auch in klein erhältlich



SÜSSES FÜR DEN GAUMEN

Apfelkuchen	€ 3,80
Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne	€ 5,80
Apfelstrudel mit Vanillesauce	€ 5,80
Schoko - Kirsch Kuchen	€ 3,80
Topfenstrudel mit Eis & Sahne	€ 5,80
Topfenstrudel mit Vanillesauce	€ 5,80
Mohr im Hemd (Schokoladenkuchen)	€ 6,00
Schokoladenmousse auf Beerenragout	€ 8,30
Erdbeerparfait mit marinierten Erdbeeren	€ 7,20
Sorbet nach Saison pro Kugel	€ 2,20
Portion Sahne	€ 1,00



EISSPEZIALITÄTEN

Erdbeer Wölkchen	€ 3,50
Smarties Bombe	€ 4,00
Fruchtiger Hausbecher	€ 8,00
Eierlikörbecher	€ 8,00
Bananentraum	€ 7,50
Coupé Dänemark	€ 7,50
Eiskaffee/Eisschokolade	€ 7,50
Heiße Liebe	€ 7,50
Cream Caramello	€ 7,50
Coup Amadeus	€ 7,50



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Holundersaft mit Soda oder Wasser	0,50 l	€ 3,20
	0,25 l	€ 2,60
Durstlöscher	0,50 l	€ 3,20
Fanta, Spezi, Cola, Sprite	0,50 l	€ 3,80
	0,25 l	€ 3,20
Almdudler	0,33 l	€ 3,30
Hit (trübe Zitronenlimonade)	0,33 l	€ 3,30
Eistee	0,50 l	€ 3,80
	0,25 l	€ 3,20
Mineralwasser (prickelnd oder still)	0,33 l	€ 2,70
Bitter Lemon	0,20 l	€ 2,80
Orangen, Apfel, Mangosaft		
Multivitaminsaft oder Johannisbeer		
gespritzt	0,25 l	€ 3,20
	0,50 l	€ 4,00
pur	0,25 l	€ 3,40
	0,50 l	€ 4,40
Cola zero	0,33 l	€ 3,30



BIER UND RADLER

Egger Spezial vom Fass	0,50 l	€ 3,90
	0,30 l	€ 3,10
Radler süß/sauer	0,50 l	€ 3,90
	0,30 l	€ 3,10
Egger Spezial in der Flasche	0,50 l	€ 3,90
Mohren Spezial in der Flasche	0,50 l	€ 3,90
Hefeweizen vom Fass	0,50 l	€ 4,10
	0,30 l	€ 3,40
Weizen Radler süß/sauer	0,50 l	€ 4,10
	0,30 l	€ 3,40
Cola Weizen	0,50 l	€ 4,10
	0,30 l	€ 3,40
Becks alkoholfrei	0,33 l	€ 3,70
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,50 l	€ 4,10



WARME GETRÄNKE

Kaffee oder Espresso	€ 2,80
Latte Macchiato	€ 3,30
Cappuccino mit Milchschaum oder Sahne	€ 3,20
Milchkaffee	€ 3,20
Heisse Schokolade mit Sahne	€ 3,70
Heisse Schokolade ohne Sahne	€ 3,00
Espresso mit heißer Schokolade	€ 4,20
Tee (Schwarz, Pfefferminz, Kamille, Früchte, Grüner oder Kräuter)	€ 2,60
Tee mit Zitrone oder Milch	€ 3,00
Tee mit Rum	€ 5,40
Jägertee	€ 5,40
Glühwein/Glühmost	€ 5,40
Punsch mit Alkohol	€ 5,40
Punsch ohne Alkohol	€ 3,20



GEBRANNTES

Honigwilliams	€ 3,90
Subirer (spezieller Birnenschnaps)	€ 4,40
Enzian-, Kirsch-, Williams-, Obstler oder Marillenbrand	€ 2,90
Grappa Julia	€ 3,60
Amaretto di Saronno	€ 3,20
Baileys mit Eis	€ 3,90
Ramazotti mit Eis und Zitrone	€ 3,40
Jägermeister	€ 2,90
French Brandy Bonaparte	€ 2,90
Fernet Branca	€ 2,90
Wodka Orange oder Lemon	€ 4,40
Rum Cola	€ 4,40
Whisky Cola	€ 4,40
Barcardi Cola oder Orange	€ 4,40
Martini Soda	€ 4,20
Campari Soda oder Orange	€ 4,20



WEIßWEINE

- | | |
|---|---------|
| Welsch Riesling
<i>trockener feinfruchtiger Weißwein mit zarter Säure</i> | € 25,00 |
| Grüner Veltliner
<i>trockener Weißwein - leicht und spritzig</i> | € 25,00 |
| Chardonnay Priorassa
<i>Österreichischer Spitzenwein mit intensiver fruchtiger Nase</i> | € 25,00 |

ROTWEINE

- | | |
|---|---------|
| Zweigelt Classic IBY
<i>fruchtig - würzig - jung</i> | € 25,00 |
| Blaufränkisch Ried Hochberg
<i>intensiv - fruchtig - mit elegantem anhaltender Abgang</i> | € 25,00 |
| Lagrein Dunkel
<i>trockener - kräftiger - Südtiroler ALTO ADIGE</i> | € 25,00 |
| St. Magdalener
<i>halbtrockener - milder - Südtiroler ALTO ADIGE</i> | € 25,00 |



UNSERE WEINE

Weiß oder Rotwein <i>süß/sauer gespritzt</i>	1/4l	€ 2,90
Blauer Zweigelt <i>kräftiger, blumiger Burgenländer</i>	1/8l	€ 2,70
St. Magdalener <i>halbtrockener Südtiroler</i>	1/8l	€ 3,20
Lagrein Dunkel <i>kräftiger Südtiroler</i>	1/8l	€ 3,20
Grüner Veltliner <i>trocken, Weingut Schmid aus Krems</i>	1/8l	€ 2,90
Welsch Riesling <i>halbtrockener Landwein, Österreich</i>	1/8l	€ 2,90
Hirsch <i>Grüner Veltliner leicht und spritzig</i>	1/8l	€ 3,20
Pepino Cuvee <i>trockener, spritziger Sommerwein</i>	1/8l	€ 3,20
Sonnendieb <i>lieblicher Chardonnay</i>	1/8l	€ 3,20
Rosewein <i>trockener, spritziger Sommerwein</i>	1/8l	€ 2,90



SPRITZIGES

Flasche Sekt	0,75l	€ 33,50
Glas Sekt	0,10l	€ 4,60
Piccolo Brut	0,20l	€ 9,80
Rosewein	1/8l	€ 2,90
Sangria	1/4l	€ 4,50
Hugo	1/4l	€ 4,50
Aperol Spritzer	1/4l	€ 4,50
Aperol Veneziano	1/4l	€ 4,50
Lillet Wild Berry	1/4l	€ 4,50



PIZZA

Margherita <i>Pizza mit Tomatensauce und Mozzarella</i>	€ 10,50
Salami <i>Pizza mit Salami, Tomatensauce und Mozzarella</i>	€ 10,50
Provenciale <i>Pizza mit Speck, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomatensauce und Mozzarella</i>	€ 10,50

FLAMMKUCHEN

Schinken Lauch <i>mit Schinken, Lauch und Sauerrahm</i>	€ 9,60
Speck Zwiebel <i>mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm</i>	€ 9,60

IMBISSSE

Wienerle mit Brot und Kren	€ 6,30
drei Spiegeleier mit Speck und Brot	€ 9,00
Schinkenbrot	€ 8,30
Speckbrot	€ 8,30
Käsebrot	€ 8,30

alle Speisen auch in klein erhältlich