

BERGHAUS PFÄNDER
A-6911 LOCHAU b. BREGENZ
ÖSTERREICH

info@berghaus-pfaender.com
www.berghaus-pfaender.com



AUSSICHTSRESTAURANT MIT WILDPARK
NEBEN DER PFÄNDERBAHN-BERGSTATION

Menüvorschläge

Sommer 2023

Zur Vorbestellung eines gemeinsamen Essens ab 20 Personen

9. Mai – 26. September

SUPPEN

Rindssuppe mit Nudeln	€ 4,40
Flädlesuppe	€ 4,40
Grießnockerlsuppe – ein Klassiker der Wiener Küche	€ 4,40
Rindssuppe mit Leberspätzle	€ 4,40
Tomatencremesuppe aus Reichenauer Tomaten	€ 4,80
Käsesuppe aus Bregenzerwälder Bergkäse mit Schwarzbrotcroutons	€ 4,80
Zwiebelsuppe nach französischer Art	€ 5,00
“Vorarlberger Hochzeitssuppe“ mit Flädle und Backerbsen	€ 4,40
Karotten-Ingwersuppe	€ 5,00

VORSPEISEN

Hausgemachte Wildterriner mit Sauce Cumberland	€ 9,00
Gefüllte Schinkenrolle mit Salatbouquet	€ 7,50
Geflügelsalat aus Hähnchenbrust mit Früchten und Mayonnaise-Joghurtdressing	€ 8,50
Luftgetrockneter Speck mit Melone, Bergkäse, Olivenöl und Zitrone	€ 8,60
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnekren und Zitrone	€ 9,30
Blätterteigpastete gefüllt mit Champignons in Rahmsauce	€ 7,80
Gemüsepalatschinke	€ 7,80
Frischkäsle aus dem Bregenzerwald auf Tomaten mit Walnussöl	€ 7,80
Ziegenkäseterrine mit Blattsalaten und Orangen-Olivenöl	€ 8,40

JAUSEN

Ein Paar Hauswürste, mager und würzig mit Sauerkraut	€ 11,00
Ofen-Leberkäse mit Kartoffelsalat	€ 11,00
Pfänderteller: Schinken-, Wurst- und Käsespezialitäten mit Brot und Butter	€ 14,40
Lumpensalat: Wurst-Käsesalat mit Zwiebelringen und Brot	€ 9,80
Weißwürste von der Bergmetzgerei Fesslerhof mit Brezel	€ 8,50

Bitte wenden!

HAUPTGERICHTE

Rahmgeschnetzeltes aus magerer Schweineschulter mit Spirelli-Nudeln und gemischtem Salat	€ 18,00
Schweinerückensteak mit Pommes frites, Jägersauce und Marktgemüse	€ 19,00
Mageres Schweineragout in pikanter Champignonsauce dazu Spirelli und Salat	€ 18,00
Hackbraten in Rahmsauce mit Kartoffelpüree und Salat	€ 16,10
Jungschweinebraten mit Semmelknödel und Sauerkraut	€ 18,00
„Pfänderspieß“ aus zarten Filetstücken mit Letscho, Pommes frites und gemischtem Salat	€ 19,90
Kalbsrückensteak in Rahmsauce mit frischen Champignons, Spätzle und Gemüse	€ 26,70
Maharani-Teller: Saftige Schweinefilets in Curryrahmsauce, Reis, gedünstete Früchte und Salat	€ 19,90
Hühnerbrust-Streifen in Currysauce mit Nudeln und Salat	€ 18,70
Gschnetzelte Putenbrust in Tomatensauce mit Reis und Gemüse	€ 18,70

ÖSTERREICHISCHE KLASSIKER

Gulasch mit Spätzle und Salat	vom Rind	€ 18,70	vom Schwein	€ 18,00
Wiener Schnitzel mit Pommes und Salat	vom Kalb	€ 21,60	vom Schwein	€ 18,00
Bauernschmaus: Selchfleisch, Wurst, Schweinebraten, Semmelknödel und Sauerkraut				€ 18,70
Gemischter Braten mit Butternudeln und Gemüse				€ 18,00
Schweinsfilet „Fürsterart“: Saftige Medaillons mit Spätzle, Kroketten, Wachholderrahmsauce, Salat				€ 19,90

SPEZIALITÄTEN vom Wild

Hirschkalbsragout aus heimischer Jagd mit Spätzle, Kroketten, Blaukraut und Preiselbeeren	€ 20,70
Wilderer-Teller: Hirschrücken und Rehragout mit Spätzle, Kroketten, Blaukraut, Preiselbeeren	€ 25,90

VEGETARISCH

Linsen-Gemüseeeintopf mit Semmelknödel und Salat	€ 18,00
Frische Champignons in Rahmsauce mit Spätzle und Salat	€ 18,00
Gemüsestrudel mit Tomatensauce, Kartoffelpüree und Salat	€ 18,00
Frisches Gemüse in feiner Currysauce mit Reis und Salat	€ 18,00

DESSERTS aus eigener Konditorei

Wiener Apfelstrudel	€ 4,40
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce	€ 5,70
Topfenstrudel mit Vanillesauce	€ 5,70
Marillen-Topfenstrudel mit Walnusseis und Zimtsauce	€ 6,80
Marillenknödel mit Butterbrösel	€ 6,80
Zwetschkuchen	€ 4,20
Käsesahnetorte	€ 4,20
Obsttorte nach Saison	€ 4,20
Topfen-Joghurtcreme mit Früchten	€ 7,40

EIS-DESSERTS

Gemischtes Eis	€ 4,70
Gemischtes Eis mit Schlagsahne	€ 5,20
Karamelleisbecher: Vanilleeis mit Nüssen, Karamelsauce und Schlagsahne	€ 7,30
Früchteeisbecher: Vanille- und Erdbeereis mit Früchten und Schlagsahne	€ 7,30
Coupe Dänemark: Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagsahne	€ 7,30
Eiskaffee	€ 6,50
Eismarillenknödel mit Beerenmus	€ 6,20

- Service und Gedeck inbegriffen - Schweizer Franken nehmen wir zum Tageskurs
- Buschauffeur frei
- Falls nicht alle Gäste dieselbe Hauptspeise wählen, sondern zwei verschiedene aussuchen, bitten wir Sie die Personenanzahl pro Essen mindestens 5 Tage vorher bekanntzugeben.