

# Menüvorschläge

## Sommer 2026

7. Mai – 24. September



Zur Vorbestellung eines gemeinsamen Essens ab 25 Personen

### Suppen

Rindssuppe mit Nudeln	€ 5,60
Flädlesuppe	€ 5,60
Grießnockerlsuppe – ein Klassiker der Wiener Küche	€ 5,60
Rindssuppe mit Leberspätzle	€ 5,60
Tomatencremesuppe aus Reichenauer Tomaten	€ 5,60
Käsesuppe aus Bregenzerwälder Bergkäse mit Schwarzbrotcroutons	€ 6,20
„Vorarlberger Hochzeitssuppe“ mit Flädle und Backerbsen	€ 5,60

### Vorspeisen + Jause

Gefüllte Schinkenrolle mit Salatbouquet	€ 9,80
Luftgetrockneter Speck mit Melone, Bergkäseraspeln, Olivenöl und Zitrone	€ 10,80
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnekren und Zitrone	€ 11,80
Blätterteigpastete gefüllt mit Champignons in Rahmsauce	€ 9,80
Friskäsle aus dem Bregenzerwald auf Blattsalaten mit Walnussöl	€ 10,80
Pfänderteller: Schinken-, Wurst- und Käsespezialitäten mit Brot und Butter	€ 17,80



*berghaus-pfaender.at*

**BETREIBER** Familie Patrick Dobler - PD Gastro GmbH  
**ADRESSE** Pfänder 3, 6911 Lochau, Österreich  
**TELEFON** +43 5574 42184  
**BANK** Raiffeisenbank Pitztal eGen  
**IBAN** AT62 3635 3000 0021 7083  
**UST-ID.** ATU78507536

## Hauptgerichte

Rahmgeschnetztes aus magerer Schweineschulter mit Spirelli-Nudeln und gemischtem Salat	€ 21,80
Hackbraten in Rahmsauce mit Kartoffelpüree und Mischgemüse	€ 19,80
Gebratene Hühnerbrust-Streifen in Currysauce mit Reis und Salat	€ 22,80
Jungschweinebraten mit Semmelknödel und Sauerkraut	€ 20,80
„Pfänderspieß“ aus zarten Filetstücken mit Letscho, Pommes frites und gemischtem Salat	€ 24,80
Gebratenes Kalbsfilet in Rahmsauce mit frischen Champignons, Spätzle und Gemüse	€ 39,50

## Österreichische Klassiker

Gulasch vom Rind mit Spätzle und Salat	€ 23,50
Wiener Schnitzel mit Pommes und Salat	vom Kalb € 29,50 vom Schwein € 21,80
Bauernschmaus: Selchfleisch, Wurst, Schweinebraten, Semmelknödel und Sauerkraut	€ 21,80
Schweinsfilet „Försterart“: Saftige Medaillons mit Spätzle, Kroketten, Rahmsauce und Gemüse	€ 24,80
Hirschkalbsragout aus heimischer Jagd mit Spätzle, Kroketten, Blaukraut und Preiselbeeren	€ 24,50

## Vegetarisch

Frische Champignons in Rahmsauce mit Spätzle und Salat	€ 21,50
Gemüsestrudel mit Tomatensauce, Kartoffelpüree und Salat	€ 22,80
Frisches Gemüse in feiner Currysauce mit Reis und Salat	€ 21,50



*berghaus-pfaender.at*

**BETREIBER** Familie Patrick Dobler - PD Gastro GmbH  
**ADRESSE** Pfänder 3, 6911 Lochau, Österreich  
**TELEFON** +43 5574 42184  
**BANK** Raiffeisenbank Pitztal eGen  
**IBAN** AT62 3635 3000 0021 7083  
**UST-ID.** ATU78507536

## *Desserts aus eigener Konditorei*

Wiener Apfelstrudel	€ 5,40
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce	€ 6,90
Topfenstrudel mit Vanillesauce	€ 6,90
Marillen-Topfenstrudel mit Walnusseis und Zimtsauce	€ 7,90
Marillenknödel mit Butterbrösel	€ 7,90
Zwetschkenkuchen	€ 5,20
Käsesahnetorte	€ 5,20
Obsttorte nach Saison	€ 5,20

## *Eis-Desserts*

Gemischtes Eis	€ 5,40
Gemischtes Eis mit Schlagsahne	€ 5,90
Karamelleisbecher: Vanilleeis mit Nüssen, Karamellsauce und Schlagsahne	€ 8,20
Früchteeisbecher: Vanille- und Erdbeereis mit Früchten und Schlagsahne	€ 8,20
Coupe Dänemark: Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagsahne	€ 8,20
Eiskaffee	€ 7,80
Eismarillenknödel mit Beerenmus	€ 7,50

- Service und Gedeck inbegriffen - Schweizer Franken akzeptieren wir zum Tageskurs
- Buschauffeur frei
- Falls nicht alle Gäste dieselbe Hauptspeise wählen, sondern zwei verschiedene aussuchen, bitten wir Sie, die Personenanzahl pro Essen mindestens 14 Tage vorher bekanntzugeben.



*berghaus-pfaender.at*

**BETREIBER** Familie Patrick Dobler - PD Gastro GmbH  
**ADRESSE** Pfänder 3, 6911 Lochau, Österreich  
**TELEFON** +43 5574 42184  
**BANK** Raiffeisenbank Pitztal eGen  
**IBAN** AT62 3635 3000 0021 7083  
**UST-ID.** ATU78507536