

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 Wildterrinen 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 |
| Marillknödel 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 |
| Eismarillknödel 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.