

BERGHAUS PFÄNDER

FERDINAND KINZ KG
A-6911 LOCHAU b. BREGENZ
ÖSTERREICH

www.pfaender.at



AUSSICHTSRESTAURANT MIT WILDPARK
NEBEN DER PFÄNDERBAHN-BERGSTATION

Menüvorschläge

Sommer 2021

Zur Vorbestellung eines gemeinsamen Essens ab 20 Personen

7. Mai – 20. September

SUPPEN

Rindssuppe mit Nudeln	4.-
Flädlesuppe	4.-
Grießnockerlsuppe – ein Klassiker der Wiener Küche	4.-
Tomatencremesuppe aus Reichenauer Tomaten	4.60
Käsesuppe aus Bregenzerwälder Bergkäse mit Schwarzbrotcroutons	4.60
Zwiebelsuppe nach französischer Art	4.60
“Vorarlberger Hochzeitssuppe“ mit Flädle und Backerbsen	4.-
Karotten-Ingwersuppe	4.60

VORSPEISEN

Hausgemachte Wildterrine mit Sauce Cumberland	8.80
Gefüllte Schinkenrolle	7.30
Geflügelsalat aus Hähnchenbrust mit Früchten und Mayonnaise-Joghurtdressing	8.20
Blattsalate mit Bauernschinken	6.70
luftgetrockneter Speck mit Melone, Bergkäseraspeln, Olivenöl und Zitrone	8.20
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnekren und Zitrone	9.-
Blätterteigpastete gefüllt mit Champignons in Rahmsauce	7.60
Gemüsepalatschinke	7.60
Wildbretstrudel mit Preiselbeeren	7.60
Frischkäsle aus dem Bregenzerwald auf Tomaten mit Walnußöl	7.60
Ziegenkäseterrine mit Blattsalaten und Orangenolivenöl	8.-

JAUSEN

Ein Paar Hauswürste, mager und würzig mit Sauerkraut	9.80
Ofen-Leberkäse mit Kartoffelsalat	9.80
Pfänderteller: Schinken-, Wurst- und Käsespezialitäten mit Brot und Butter	14.-
Lumpensalat: Wurst-Käsesalat mit Zwiebelringen und Brot	9.50
Weißwürste von der Bergmetzgerei Fesslerhof mit Brezel	8.20

Bitte wenden!

HAUPTGERICHTE

Rahmgeschnetzeltes aus magerer Schweineschulter mit Spirelli-Nudeln und gemischtem Salat	16.80
Schweinerückensteak mit Pommes frites, Jägersauce und Marktgemüse	17.80
Mageres Schweineragout in pikanter Champignonsauce, Spirelli und Salat	16.80
Hackbraten in Rahmsauce mit Kartoffelpüree und Marktgemüse	14.80
Jungschweinebraten mit Semmelknödel und Sauerkraut	16.80
„Pfänderspieß“ aus zarten Filetstücken mit Letscho, Pommes frites und gemischtem Salat	18.70
Kalbsrückensteak in Rahmsauce mit frischen Champignons, Spätzle und Gemüse	25.40
Maharani-Teller: saftige Schweinefilets in Curryrahmsauce, Reis, gedünstete Früchte, Salat	19.-
Kalbs- und Schweinerahmschnitzel mit Reis und grünem Salat	18.30
Hühnerbrust-Streifen in Currysauce mit Nudeln und Salat	17.50
Geschnetzelte Putenbrust in Tomatensauce mit Reis und Gemüse	17.50

ÖSTERREICHISCHE KLASSIKER

Gulasch mit Spätzle und Salat	vom Rind	17.50	vom Schwein	16.80
Wiener Schnitzel mit Pommes und Salat	vom Kalb	20.-	vom Schwein	16.80
Bauernschmaus: Selchfleisch, Wurst, Schweinebraten, Semmelknödel und Sauerkraut				17.50
Gemischter Braten mit Butternudeln und Gemüse				16.80
Schweinsfilet „Försterart“ saftige Medallions mit Spätzle, Kroketten, Wachholderrahmsauce, Salat				19.-

SPEZIALITÄTEN vom Wild

Rehragout aus eigener Jagd mit Spätzle, Kroketten, Blaukraut und Preiselbeeren	19.50
Wilderer-Teller: Hirschrücken und Rehragout mit Spätzle, Kroketten, Blaukraut, Preiselbeeren	24,-

VEGETARISCH

Linsen-Gemüse Eintopf mit Semmelknödel und Salat	16.80
Frische Champignons in Rahmsauce mit Spätzle und Salat	16.80
Gemüsestrudel mit Tomatensauce, Kartoffelpüree und Salat	16.80
Frisches Gemüse in feiner Currysauce mit Reis und Salat	16.80

DESSERTS aus eigener Konditorei

Wiener Apfelstrudel	4.20
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce	5.20
Topfenstrudel mit Vanillesauce	5.20
Marillen-Topfenstrudel mit Walnusseis und Zimtsauce	6.80
Marillknödel mit Butterbrösel	6.50
Zwetschkuchen	4.-
Käsesahnetorte	4.-
Obsttorte nach Saison	4.-
Topfen-Joghurtcreme mit Früchten	7.-

EIS-DESSERTS

Gemischtes Eis	4.50	Gemischtes Eis mit Schlagsahne	5.-
Karamelleisbecher: Vanilleeis mit Nüssen, Karamelsauce und Schlagsahne			7.-
Früchteeisbecher: Vanille- und Erdbeereis mit Rumfrüchten und Schlagsahne			7.-
Coupe Dänemark: Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagsahne			7.-
Eiskaffee			5.80
Eismarillknödel mit Beerenmus			6.-

* 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.