

BERGHAUS PFÄNDER

FERDINAND KINZ KG
A-6911 LOCHAU b. BREGENZ
ÖSTERREICH

www.pfaender.at



AUSSICHTSRESTAURANT MIT WILDPARK
NEBEN DER PFÄNDERBAHN-BERGSTATION

Menüvorschläge

Sommer 2022

Zur Vorbestellung eines gemeinsamen Essens ab 20 Personen

10. Mai – 21. September

SUPPEN

Rindssuppe mit Nudeln	4.20
Flädlesuppe	4.20
Grießnockerlsuppe – ein Klassiker der Wiener Küche	4.20
Tomatencremesuppe aus Reichenauer Tomaten	4.80
Käsesuppe aus Bregenzerwälder Bergkäse mit Schwarzbrotcroutons	4.80
Zwiebelsuppe nach französischer Art	5.-
“Vorarlberger Hochzeitssuppe“ mit Flädle und Backerbsen	4.20
Karotten-Ingwersuppe	5.-

VORSPEISEN

Hausgemachte Wildterrine mit Sauce Cumberland	9.-
Gefüllte Schinkenrolle	7.50
Geflügelsalat aus Hähnchenbrust mit Früchten und Mayonnaise-Joghurtdressing	8.50
Blattsalate mit Bauernschinken	6.90
luftgetrockneter Speck mit Melone, Bergkäseraspeln, Olivenöl und Zitrone	8.60
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnekren und Zitrone	9.30
Blätterteigpastete gefüllt mit Champignons in Rahmsauce	7.80
Gemüsepalatschinke	7.80
Wildbretstrudel mit Preiselbeeren	7.80
Frischkäsle aus dem Bregenzerwald auf Tomaten mit Walnußöl	7.80
Ziegenkäseterrine mit Blattsalaten und Orangenolivenöl	8.40

JAUSEN

Ein Paar Hauswürste, mager und würzig mit Sauerkraut	10.-
Ofen-Leberkäse mit Kartoffelsalat	10.-
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	17.80
Schweinerückensteak mit Pommes frites, Jägersauce und Marktgemüse	18.80
Mageres Schweineragout in pikanter Champignonsauce, Spirelli und Salat	17.80
Hackbraten in Rahmsauce mit Kartoffelpüree und Marktgemüse	15.60
Jungschweinebraten mit Semmelknödel und Sauerkraut	17.80
„Pfänderspieß“ aus zarten Filetstücken mit Letscho, Pommes frites und gemischtem Salat	19.60
Kalbsrückensteak in Rahmsauce mit frischen Champignons, Spätzle und Gemüse	26.50
Maharani-Teller: saftige Schweinefilets in Curryrahmsauce, Reis, gedünstete Früchte, Salat	19.80
Kalbs- und Schweinerahmschnitzel mit Reis und grünem Salat	19.30
Hühnerbrust-Streifen in Currysauce mit Nudeln und Salat	18.50
Geschnetzelte Putenbrust in Tomatensauce mit Reis und Gemüse	18.50

ÖSTERREICHISCHE KLASSIKER

Gulasch mit Spätzle und Salat	vom Rind	18.50	vom Schwein	17.80
Wiener Schnitzel mit Pommes und Salat	vom Kalb	21.40	vom Schwein	17.80
Bauernschmaus: Selchfleisch, Wurst, Schweinebraten, Semmelknödel und Sauerkraut				18.50
Gemischter Braten mit Butternudeln und Gemüse				17.80
Schweinsfilet „Försterart“ saftige Medallions mit Spätzle, Kroketten, Wachholderrahmsauce, Salat				19.80

SPEZIALITÄTEN vom Wild

Rehragout aus eigener Jagd mit Spätzle, Kroketten, Blaukraut und Preiselbeeren	20.50
Wilderer-Teller: Hirschrücken und Rehragout mit Spätzle, Kroketten, Blaukraut, Preiselbeeren	25,-

VEGETARISCH

Linsen-Gemüse Eintopf mit Semmelknödel und Salat	17.80
Frische Champignons in Rahmsauce mit Spätzle und Salat	17.80
Gemüsestrudel mit Tomatensauce, Kartoffelpüree und Salat	17.80
Frisches Gemüse in feiner Currysauce mit Reis und Salat	17.80

DESSERTS aus eigener Konditorei

Wiener Apfelstrudel	4.40
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce	5.40
Topfenstrudel mit Vanillesauce	5.40
Marillen-Topfenstrudel mit Walnusseis und Zimtsauce	6.80
Marillenkügel 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 Rumfrüchten und Schlagsahne			7.30
Coupe Dänemark: Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagsahne			7.30
Eiskaffee			6.-
Eismarillenkügel 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.