

SCHÖA, DASS DAU BISCHT!
...ZUM EASSO, REASO UND GNÜßO...

WAS LEIB UND SEELE ZUSAMMENH HÄLT,
FINDEST DU GANZ BESTIMMT BEI UNS IM EDELWEIß!

Ein besonderes Erlebnis ist das regionale Bergfrühstück-Bufferet von 7:00 bis 10:00 Uhr (mit Anmeldung).

Für spontane Gipfelstürmer gibt es selbstverständlich auch ein kleines Frühstück ab 7:00 Uhr. (ohne Anmeldung)

Wir freuen uns, Sie bis 19:00 Uhr mit À-la-carte-Gerichten verwöhnen zu dürfen.

Besonderen Wert legen wir auf Regionalität, daher sind viele Zutaten für unsere Köstlichkeiten von heimischen Bauern & Lieferanten aus der Genussregion Bregenzerwald.

Wir schätzen unsere Lieferanten: Bioziegenhof Berlinger, Alpenkäserei, Mooshof Greber, Leuehof Gasser, Fleischerei Fetz, Fruchtexpress, Brauerei Egg, Franz-Michl Weine, Alex Feurstein – Bregenzer Weine, Löwen Brennerie, Prinz Hörbranz, Amann Kaffee

...WÄLDER WÖRTERBUCH...

„Zeischt“ = Vorspeise

„Surkrud“ = Sauerkraut

„Goßkäs“ = Ziegenfrischkäse

„Grumpra-Goarkasalaud“ = Gurken Kartoffelsalat

Über einen Instagram Post würden wir uns sehr freuen 😊

„ZEISCHT“

Blattsalat an Bergkäse-Dressing mit eingelegtem Gemüse Brotcroutons und gerösteten Nüssen	€ 7,50
- auch als Beilagensalat möglich	€ 5,50
Ziegentopfenmousse mit Tomatenhonig auf Zupfsalat	€ 10,60

„A SÜPPLE“

Rinderkraftsuppe mit Einlage nach Wahl	
- Kaspressknödeln	€ 6,90
- Milzschnitten	€ 5,60
- Flädle	€ 5,60
Gerstensuppe mit frischem Schnittlauch (Vegan)	€ 6,90
- auch als Hauptgangportion möglich	€ 9,90

„ALLAD GUAD“

Lumpensalat mit roten Zwiebeln	€ 12,10
Carpaccio vom gekochten Rindstafelspitz mit Rucola und Eier-Vinaigrette	€ 9,90
Brotsalat „Panzanella“ mit Tomaten, Gurken, Kapern, Oliven, roten Zwiebeln und Basilikum (Vegan)	€ 9,60
- zusätzlich mit „Goßkäs“	€ 2,90
Goßkäs“ gebacken in Kürbiskernpanade mit „Grumpra-Goarkasalaud“ und hausgemachten Preiselbeeren	€ 13,20

„SURKRUD“

Frisches Sauerkraut mit

- Rote-Bete-Knödeln an Nussbutter € 14,90
- Kaspressknödeln und Röstzwiebeln € 14,90
- Hauswurst mit Senf, Kren, Hausbrot € 13,80

„EDELWIEß-SCHIEBA“ (HAUSBROT SCHEIBE)

WARM UND KNUSPRIG:

Raclettekäse, Schnittlauch und Röstzwiebeln € 10,20

KALT UND KLASSISCH:

Schinkenspeck, Sennbutter und frischem Kren € 9,80

Bergkäse, Sennbutter und Essiggurken € 9,80

Kaminwurzeln € 8,50

mit Senf, Kren und Hausbrot

„EAZ KÖRIGS“

Rindsbäggel mit Schmorgemüse € 21,50
und gebackenen Grießbergkäseknödeln **oder** Spätzle

Cordon Bleu € 19,90

mit hausgemachten Preiselbeeren
und „Grumpra Salaud“ **oder** Pommes

Käsknöpfe mit „Grumpra Salaud“ € 15,90

- zusätzlich mit Apfelmus € 1,40

„NAUTISCH“

Tageskuchen	€ 4,20
Apfelstrudel	€ 5,00
- mit Sahne	€ 0,70
- mit Vanilleeis	€ 1,50
Eiskaffee gerührt	€ 6,50
Geeiste Topfenmarillenknödel mit eingelegten Beeren	€ 6,50
Nougat-Grießknödel mit Vanilleeis, Marillen Ragout, Krokant	€ 9,20
Kaiserschmarren (Geheimtipp)	
- mit Apfelmus oder hausgemachten Preiselbeeren	€ 13,20

„FÖR DI KLINNA“

Kinderschnitzel mit Pommes oder Kartoffelsalat	€ 10,50
Gebackene Hühner-Sticks mit Pommes	€ 8,20
Hausgemachte Spätzle mit Bratensauce oder Butter	€ 7,20
Portion Pommes	€ 6,00

Eis am Stiel „Schau in die Truhe“

Wir weisen Sie daraufhin, dass in unseren Speisen Allergene Stoffe
oder Spuren von Allergenen Stoffen enthalten sein können!

Die Allergiker beraten wir gerne!

„BIER“

Egger Spezial Bier	0,5l	€ 4,50
	0,3l	€ 3,70
Radler süß oder sauer	0,5l	€ 4,50
	0,3l	€ 3,70
Egger Kellerbier	0,33l	€ 3,80
Alkoholfreies Bier	0,33l	€ 3,50
Franziskaner Hefeweizen	0,5l	€ 4,90
Franziskaner alkoholfrei	0,5l	€ 4,90
Cola Weizen/Ruß	0,5l	€ 4,90

„MOST“

Möhlmost trüb	0,5l	€ 5,10
Möhlmost trüb alkoholfrei	0,5l	€ 5,10

„PRINZ SCHNÄPS“

Marille, Birnerla	2cl	€ 3,50
Salted Caramel, Gamsblut, Haselnusslikör	2cl	€ 3,20
Alte Marille, Alte Willi, Alte Haus Zwetschke, Enzian	2cl	€ 4,50
Baileys, Ramazzotti	4cl	€ 4,50

„BERGBRENNEREI LÖWEN“

Honig Enzian, Honig Zirbe	2cl	€ 4,00
Haselnuss Geist, Bergwiesenheu, Hauskräuter		

„ALKOHOLFREI“

Durstlöscher		
Holundersaft mit Bergwasser/Soda	0,5l	€ 3,70
Soda Zitron	0,5l	€ 3,50
Apfel/Johannisbeere/Orange/Mango gespritzt mit Bergwasser/Soda	0,5l	€ 4,50
	0,25l	€ 2,80
Spezi, Zitro	0,5l	€ 4,50
	0,25l	€ 2,80
Almdudler, Coca Cola, Cola zero	0,33l	€ 4,00
Mineralwasser (prickelnd/still)	0,33l	€ 3,10
	0,75l	€ 5,50

„EAZ WARMS“

Tasse Kaffee		€ 3,40
Espresso		€ 2,80
Doppelter Espresso		€ 4,00
Cappuccino		€ 3,70
Latte Macchiato		€ 4,10
Kakao mit Milch und Sahne		€ 3,90
Kakao mit Rum und Sahne		€ 5,20
Bio Organic Tee - große Tasse		€ 3,70
(Schwarz, Kräuter, Früchte, Pfefferminz, Grün)		
Schwarz Tee mit Rum		€ 4,90

„SUMMORFRISCHA ZÜG“

Aperol Sprizz		€ 6,00
Prosecco, Soda, Aperol		
Alpen Hugo		€ 6,00
Prosecco, Soda, Wiesensirup		
Weiss gespritzt		€ 4,00
Prosecco Cuvee	0,1	€ 4,00

„WIEß WIN“

Crazy Creatures – Grüner Veltliner 2022	1/8l	€ 4,50
Kamptal Malat, Kremstal		
Sauvignon Blanc 2022	1/8l	€ 4,90
Andreas Unger, Neusiedlersee		
Weissburgunder Reserve 2021	1/8l	€ 5,20
Weingut Dürnberg, Falkenstein		

„ROT WIN“

Zweigelt	1/8l	€ 4,50
Weingut HuglWimmer, Weinviertel		
Blaufränkisch „Hochäcker“ 2020	1/8l	€ 4,90
Hundsorfer, Mittelburgenland		

„WIEß WIN FLÄSCHAWIS“

Crazy Creatures – Grüner Veltliner 2022

Kamptal Malat, Kremstal 0,75l € 29,00

Sauvignon Blanc 2022

Andreas Unger, Neusiedlerse 0,75l € 29,00

Chardonnay Triftberg 2021 

Weingut Diem, Weinviertel 0,75l € 32,00

Weissburgunder Reserve 2021

Weingut Dürnberg, Falkenstein 0,75l € 32,00

Grauburgunder 2021

Krispel, Straden 0,75l € 36,00

“WIEBR-BRAUSE”

Prosecco Rose Fashion Le Contesse, Venetien 0,75l € 32,00

“ROT WIN FLÄSCHAWIS”

Blaufränkisch „Hochäcker“ 2020

Hundsorfer, Mittelburgenland 0,75l € 29,00

Zweigelt

Weingut HuglWimmer, Weinviertel 1,00l € 32,00

St. Laurent 2020

Umathum, Frauenkirchen 0,75l € 36,00

Zweigelt Rubin Carnuntum 2019

Taferner, Göttlesbrunn 0,75l € 36,00

Grande Cuvee 2019 ZW / RATHAY

Keringer, Mönchhof 0,75l € 39,00