

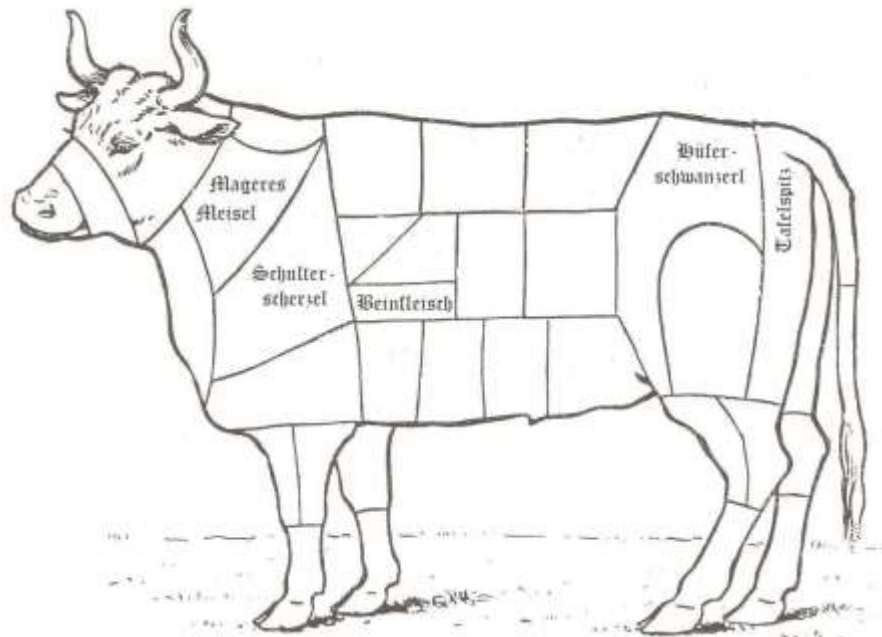
Unser Team informiert Sie gerne  
über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten & Getränken!

## Österreichische Fleischspezialitäten aus dem Suppentopf

serviert im Suppentopf mit **Markscheibe**, **Apfelkren**, **Schnittlauchsauce**  
und **Röstkartoffeln**. Für die Suppe gibt es als Einlage zur **Vorspeise Frittaten**.

<b>Tafelspitz</b> , eine Wiener Legende	200 Gramm	€ 19,50
	250 Gramm	€ 21,50
<b>Schulterscherzel</b> , saftig fein	200 Gramm	€ 15,00
	250 Gramm	€ 17,00
<b>Hüferschwanz</b> , besonders mürb und zart	200 Gramm	€ 15,00
	250 Gramm	€ 17,00
<b>Mageres Meisel</b> , kernig fettfrei saftiges Fleisch	200 Gramm	€ 15,00
	250 Gramm	€ 17,00
<b>Gemischter Rindfleischtopf</b> , verschiedene Sorten zum Gustieren	200 Gramm	€ 19,50
	250 Gramm	€ 21,50
	+ <b>Rahmspinat</b>	€ 4,60
	+ <b>kl. Portion Rahmspinat</b>	€ 3,60

Gerne können Sie Spinat auch alternativ anstelle der Bratkartoffeln bestellen!



### Portion gekochtes Fleisch

<b>Tellerfleisch</b> (gekochtes Rindfleisch) mit Salzkartoffeln und Kren	€ 10,90
<b>Kesselfleisch</b> (gekochter Schweinsbauch) mit Sauerkraut, Knödel und Kren	€ 9,90

Unser Team informiert Sie gerne  
über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten & Getränken!

## Kalte Schmankerln

---

<b>Schüssel knackige Blattsalate</b> mit gebackenen Hühnerbruststreifen & steirischem Kürbiskernöl ODER mit gebratenen Hühnerbruststreifen & Balsamico-Dressing	€ 10,50
<b>Saures Rindfleisch</b> mit Zwiebel, Kürbiskernöl & Brot	€ 9,10
<b>Wurstsalat</b> vom glutamatsfreien Ländle-Schübling mit Brot + <b>Vorarlberger Bergkäse (Lumpensalat)</b>	€ 7,60 € 1,00
<b>Kalter Schweinsbraten</b> mit Butter, Kren, Gurkerl & Brot	€ 7,90
<b>Käseteller mit Vorarlberger Bergkäse &amp; Bantels Camembert</b> mit Schwarzbrot & Butter	€ 9,80
<b>Gemischter Salat ODER grüner Salat</b>	€ 4,40

## Suppen

---

<b>Wiener Suppentopf</b> (Klare Rindsuppe mit Nudeln und Rindfleischstreifen)	€ 5,80
<b>Gulaschsuppe</b> mit Brot	€ 5,80
<b>Klare hausgemachte Suppe</b> mit Einlage nach Wahl: Frittaten ODER Kalbs-Leberknödel ODER Nudeln	€ 3,90

## Genuss ohne Fleisch – Vegetarische Gerichte

---

<b>Vorarlberger Bergkäse-Spinatknödel</b> mit Pilzrahmsauce	€ 10,50
<b>Kässpätzle</b> mit Fredis Käsmischung, Schmalzzwiebeln & <b>Kartoffelsalat</b>	€ 11,50
<b>Kässpätzle</b> mit Fredis Käsmischung, Schmalzzwiebeln & <b>grünem Salat</b>	€ 14,10
<b>Kässpätzle</b> mit Fredis Käsmischung, Schmalzzwiebeln & <b>gemischtem Salat</b>	€ 14,10
<b>Gebackener Camembert vom Bantel</b> mit Preiselbeeren & Blattsalat	€ 11,90
<b>Cremespinat</b> mit Röstkartoffeln und Spiegelei	€ 9,50
<b>Hausgemachter Semmelknödel</b> auf Sauerkraut	1 Stück € 6,80 2 Stück € 8,90

*Reduktion bei Umbestellung **eine kleine Portion** statt einer normalen Portion € 1,-*

*Unser Team informiert Sie gerne  
über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten & Getränken!*

## **Gebackene Schnitzel**

---

*Alle unsere Schnitzel servieren wir mit Zitrone und Ketchup!*

<b>Wiener Schnitzel vom SCHWEIN</b> <i>mit Pommes frites ODER Kartoffelsalat ODER Petersilkkartoffeln</i>	€ 11,50
<b>Wiener Schnitzel vom SCHWEIN</b> <i>mit gemischtem Salatteller ODER grünem Salatteller</i>	€ 14,10
<b>Mini Wiener Schnitzel vom SCHWEIN</b> <i>mit Pommes frites ODER Kartoffelsalat ODER Petersilkkartoffeln</i>	€ 8,80
<b>Mini Wiener Schnitzel vom SCHWEIN</b> <i>mit kleinem gemischtem Salatteller ODER kleinem grünem Salat</i>	€ 10,20
<b>XL-Portion Wiener Schnitzel vom SCHWEIN</b> <i>mit Pommes frites ODER Kartoffelsalat ODER Petersilkkartoffeln</i>	€ 15,90
<b>XL-Portion Wiener Schnitzel vom SCHWEIN</b> <i>mit gemischtem Salatteller ODER grünem Salatteller</i>	€ 18,50
<b>Wiener Schnitzel vom KALB ca. 140 g (mit Preiselbeeren)</b> <i>mit Pommes frites ODER Kartoffelsalat ODER Petersilkkartoffeln</i>	€ 19,40
<b>Wiener Schnitzel vom KALB ca. 140 g (mit Preiselbeeren)</b> <i>mit gemischtem ODER grünem Salatteller</i>	€ 22,00
<b>Hühnerbrustfilet gebacken ca. 160 g</b> <i>mit Pommes frites ODER Kartoffelsalat ODER Petersilkkartoffeln</i>	€ 11,60
<b>Hühnerbrustfilet gebacken ca. 160 g</b> <i>mit gemischtem Salatteller ODER grünem Salatteller</i>	€ 14,20
<b>Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Bregenzerwälder Käse und Schinken,</b> <i>mit Pommes frites ODER Kartoffelsalat ODER Petersilkkartoffeln</i>	€ 14,90
<b>Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Bregenzerwälder Käse und Schinken,</b> <i>mit gemischtem Salatteller ODER grünem Salatteller</i>	€ 17,50
<b>Portion Preiselbeeren</b>	€ 0,50

Unser Team informiert Sie gerne  
über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten & Getränken!

## Unsere Klassiker

---

<b>Wurstspieß</b> mit Pommes frites & Blattsalat <i>aus glutamatfreiem Ländle-Schübling von der Metzgerei Dür in Hohenweiler</i>	€ 8,90
<b>Rindersaftgulasch</b> mit Knödel ODER Spätzle ODER 1 Stück Gebäck	€ 10,90
<b>Schweinsbraten</b> mit Kümmel-Biersauce, Sauerkraut und Knödel	€ 11,90
<b>Grillteller</b> von Schwein und Huhn mit Pommes frites & Kräuterbutter	€ 15,50
<b>1 Paar Wienerle</b> mit Gulaschsaft & 1 Stück Gebäck	€ 6,20
<b>1 Paar Wienerle</b> mit Pommes & Ketchup	€ 6,20
<b>1 Paar Wienerle</b> mit Kren, Senf & 1 Stück Gebäck	€ 4,60

## Österreichische Mehlspeisküche

---

<b>Marillenknödel</b> in Butterbrösel je Stück (Kochzeit ca. 20 min)	€ 2,50
<b>Marmelade Palatschinken</b> mit Staubzucker je Stück	€ 2,50
<b>Eispalatschinken</b> (2 Stück) mit Vanilleeis, Schokosauce & Sahne	€ 7,50
<b>Kleine Portion Eispalatschinken</b> (1 Stück)	€ 4,50
<b>Warmer Schokoladekuchen</b> mit Schokosauce & Sahne	€ 4,90
<b>Apfelstrudel</b> nach original österreichischer Rezeptur	€ 3,60
mit Vanille-Eis	€ 5,10
mit Sahne	€ 4,50
<b>Kardinalschnitte</b>	€ 3,60

## Eisdesserts

---

<b>Unsere Eissorten:</b> Vanille, Schokolade, Erdbeere, Pistazie   Preis p. Kugel	€ 1,50
<b>Coupe Dänemark</b> mit cremigem Vanilleeis, Schokoladensauce & Sahne	€ 6,50
<b>Heiße Liebe</b> mit cremigem Vanilleeis, heißen Himbeeren & Sahne	€ 6,50
<b>Prinzen-Becher</b> mit 2 Kugeln Vanilleeis, Sahne, 4cl Prinz Mocalikör oder Eierlikör	€ 6,50
<b>Gemischtes Eis</b> mit den cremigen Eissorten Vanille, Schokolade & Erdbeere	€ 4,90
<b>Extra-Sahne zum Eis</b>	plus € 1,00

# Getränkemenu

## Alkoholfreie Getränke

<b>Mineralwasser</b> prickelnd od. still	0,33l	€ 2,90
	0,75l	€ 4,90
<b>Soda</b>	0,25l	€ 2,20
	0,50l	€ 2,90
<b>Soda m. Zitrone od. Holunder</b>	0,25l	€ 2,50
	0,50l	€ 3,30
<b>Apfelsaft/Orangensaft</b>	0,25l	€ 2,90
	0,50l	€ 3,90
gespritzt m. Soda oder Wasser	0,25l	€ 2,90
	0,50l	€ 3,90
<b>Johannisbeer- od. Mangosaft</b>	0,25l	€ 2,90
gespritzt m. Soda od. Wasser	0,25l	€ 2,90
	0,50l	€ 3,90
<b>Eistee</b>	0,33l	€ 2,90
<b>Cola, Spezi, Sprite</b>	0,25l	€ 2,90
	0,50l	€ 3,90
<b>Cola light od. Cola Zero</b>	0,33l	€ 2,90
<b>Almdudler</b>	0,35l	€ 2,90
<b>Bitter Lemon</b>	0,20l	€ 2,90

## Heißgetränke

<b>Kaffee</b>		€ 2,90
<b>Espresso/Ristretto</b>		€ 2,80
<b>Doppelter Espresso</b>		€ 3,90
<b>Cappuccino Milchschaum</b>		€ 3,50
<b>Cappuccino Sahne</b>		€ 3,50
(alle Kaffeegetränke koffeinfrei bestellbar)		
<b>Tee/heiße Zitrone</b>		€ 2,90
(Pfefferminztee, Schwarztee, Grüntee, Früchtetee, Kräutertee, Hagebuttentee)		
<b>Glühwein (nur im Winter)</b>	0,25l	€ 3,90

## Aperitifs

<b>Glas Prosecco/Sekt</b>	0,1l	€ 3,90
<b>Glas Prosecco/Sekt m. O-Saft</b>	0,1l	€ 3,90
<b>Campari Orange</b>	4cl	€ 4,50
<b>Campari Soda</b>	4cl	€ 4,50
<b>Aperol Sprizz od. Hugo</b>		€ 5,10

## Offene Weine

<b>Gespritzter WEIß od. ROT</b>	1/4l	€ 3,00
<b>Grüner Veltliner</b>	1/8l	€ 3,00
<b>Blauer Zweigelt</b>	1/8l	€ 3,00

## Bierspezialitäten

<b>Mohrenbräu vom Fass</b>	0,2l	€ 2,70
	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 3,90
<b>Hirschen Zwickelbier vom Fass</b>	0,2l	€ 2,70
	0,3l	€ 3,30
	0,5l	€ 4,10
<b>Mohren Radler SÜSS/SAUER</b>	0,3l	€ 3,00
	0,5l	€ 3,90
<b>Gambrinus in der Flasche</b>	0,33l	€ 3,70
<b>Mohren Weizen Cola</b>	0,3l	€ 3,70
	0,5l	€ 4,50
<b>Weihenstephan Weizen hell vom Fass</b>	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 4,50
<b>Weihenstephan Weizen dunkel in der Flasche</b>	0,5l	€ 4,50
<b>Erdinger Hefe alkoholfrei</b>	0,5l	€ 3,90
<b>Beck's Alkoholfrei</b>	0,3l	€ 3,00

## Destillate von heimischen Brennern (2cl)

<b>Brennerei Bertel, Bildstein, Vorarlberg</b>	
Subira	€ 4,60
Alte Zwetschke	€ 4,60
<b>Brennerei Prinz, Hörbranz, Vorarlberg</b>	
Obstler	€ 3,70
Willi	€ 3,90
Marille	€ 4,60
Haselnuss	€ 4,60
Kirsch	€ 4,60
Himbeere	€ 4,60
Enzian	€ 4,60
Vogelbeere	€ 6,50
<b>Brennerei Pfanner, Lauterach, Vorarlberg</b>	
Honig-Williams	€ 4,60

## Kräuterbitter (2cl)

<b>Gurktaler</b>	€ 2,90
<b>Ramazotti</b>	€ 3,90
<b>Averna</b>	€ 3,90
<b>Fernet</b>	€ 3,90

## *Weißweine (Flasche à 0,75l) aus Österreich*

---

<b>Grüner Veltliner DAC 2016</b> <i>Weingut Diem, Obermarkersdorf, Weinviertel</i>	€ 26,00
<b>Sauvignon Blanc 2016</b> <i>Weingut Kratzer, Heimschuh, Steiermark</i>	€ 28,80
<b>Morillon 2016</b> <i>Weingut Kratzer, Heimschuh, Steiermark</i>	€ 26,00
<b>Gelber Muskateller 2016</b> <i>Weingut Kratzer, Heimschuh, Steiermark</i>	€ 26,00

## *Rotweine (Flasche à 0,75l) aus Österreich*

---

<b>Zweigelt Selektion 2015</b> <i>Weingut Franz Schindler, Mörbisch, Neusiedlersee</i>	€ 26,00
<b>Blaufränkisch Selektion 2015</b> <i>Weingut Franz Schindler, Mörbisch, Neusiedlersee</i>	€ 27,00
<b>Sankt Laurent 2012</b> <i>Weingut Birgit Braunstein, Purbach, Neusiedlersee</i>	€ 29,00
<b>Cabernet Sauvignon 2015</b> <i>Weingut Erich Scheibelhofer, Andau, Neusiedlersee</i>	€ 28,00
<b>Cuvée Maximus 2015 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Blaufränkisch)</b> <i>Weingut Josef Igler, Deutschkreutz, Mittelburgenland</i>	€ 29,00
<b>Cuvée Phantom 2015 (Cabernet, Merlot, Blaufränkisch, Syrah)</b> <i>Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland</i>	€ 45,00
<b>Cuvée Heideboden 2015 (Cabernet, Merlot, Blaufränkisch, Zweigelt)</b> <i>Weingut Hannes Reeh, Andau, Neusiedlersee</i>	€ 29,00

## *Roséwein (Flasche à 0,75l) aus Österreich*

---

<b>Blaufränkisch Rosé 2016</b> <i>Weingut Triebaumer, Rust, Burgenland</i>	€ 24,00
---	---------

*Gerne können Sie bei speziellen Weinwünschen  
aus der Weinkarte der Weinstube Kinz auswählen.*