

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

We are pleased to inform you about allergic ingredients in dishes & drinks.

Unsere Sommer-Empfehlungen

Hausapéro „BREGENZ SPRIZZ“ Summer aperitif with rosé wine, mint & berry limonade
1/8 Rosé „Römerstraße“ | Organics Purple Berry | frische Minze € 4,90

Mohrenbräu Pfeffersack 5,4 % 0,3l € 3,70
Gewürzbier 0,5l € 4,70

Unfiltriertes Kreativbier mit Zugabe von edlem Kampot-Pfeffer. Das würzige Aroma passt perfekt zu unserem Gulasch oder Grill-Fleisch.

Steinpilz-Terrine mit Trüffel-Sauerrahm & Salatbukett € 9,50
Terrine of mushrooms with truffels' sour cream and salad leaves

Hacklaibchen mit Kartoffelsalat, Lauch, Radieschen und Kresse € 19,90
Meat loaf with fresh mushrooms and croquettes

Frische Bodensee-Erdbeeren mit hausgemachtem Eis ^{VEGI} € 9,90
Regional strawberries with homemade sour cream ice cream

„Der Stadtgasthaus-Klassiker“: Gläschen hausgemachte Mocca-Creme ^{VEGI} € 4,70
Homemade mocha cream in espresso cup

Suppen-Spezialitäten

Wiener Suppentopf mit klarer Rindsuppe, Nudeln und Rindfleisch-Streifen € 6,90
Viennese pot including clear soup from beef, boiled beef stripes and noodles

Klare Tomaten-Essenz ^{VEGI} mit **Parmesan-Ravioli** € 4,90
Clear tomato soup with Parmesan-Ravioli

Klare hausgemachte Rindsuppe mit Einlage nach Wahl:
Leberknödel ODER Frittaten ODER Nudeln € 4,90
Clear beef soup with 1 type of add-in to choose: Liver dumpling OR "Celestine" with sliced pancakes OR noodles

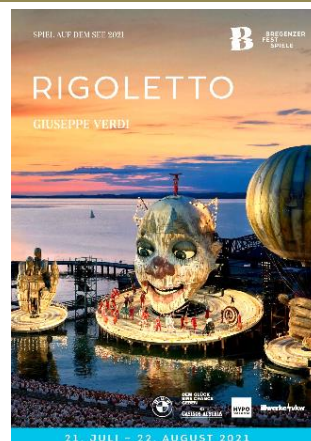
Unsere Öffnungszeiten

FESTSPIELZEIT 21. JULI BIS 22. AUGUST

Wirtshaus & Bierbar täglich geöffnet!
11 - 22 Uhr warme Küche

Weinstube Donnerstag bis Sonntag ab 16 Uhr
Garten bei Schönwetter täglich.

Reservierungen: +43 5574 42 8 15
oder reservation@kinz.at



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

We are pleased to inform you about allergic ingredients in dishes & drinks.

Mittagsmenüs 26. - 30. Juli, 11 bis 14 Uhr

alternativ mit Mini-Salat als Beilage: Aufpreis € 1,90 | als Duo: „Suppe“ € 10,00 | „Salat“ € 11,40

Montag: 26. Juli 2021

**Hacklaibchen mit Pfefferrahmsauce,
und Kroketten € 8,60**

Dienstag: 27. Juli 2021

**Teigtaschen mit Pecorino-Birnenfülle,
Artischocken & Parmesan € 8,60**

Mittwoch: 28. Juli 2021

**Rindsroulade mit Rotkraut
und Butterspätzle € 8,60**

Donnerstag: 29. Juli 2021

**Wiener Schnitzel vom Schwein ^{150g}
mit Pommes frites € 8,60**

dazu 1e Portion Preiselbeeren € 0,60

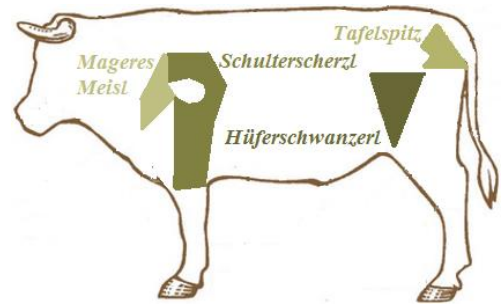
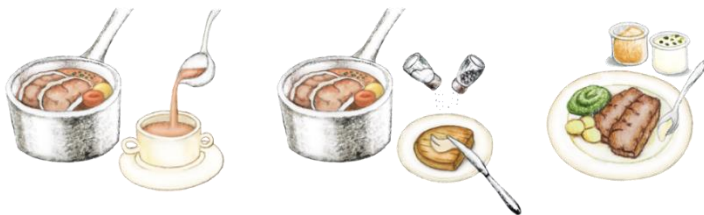
alternativ mit Mini-Salat als Beilage:
Aufpreis € 1,90

Freitag: 30. Juli 2021

**Vorarlberger Kässpätzle
mit Röstzwiebeln & Kartoffelsalat € 8,60**

Unsere Rindfleisch-Gerichte im Suppentopf

Alle Rindfleischsorten werden im Suppentopf mit Markscheibe, Apfelkren, Schnittlauchsauce & Röstkartoffeln serviert. Für die Suppe zur Vorspeise gibt es als Einlage Frittaten. Sie können Cremespinat zusätzlich oder statt Röstkartoffeln bestellen.



Traditional dish of boiled beef loved by Austrian emperors. Served in a soup pot with apple horseradish, chives cream sauce & roasted potatoes. As starter add the soup from the pot to the first served sliced pancakes. You can order cream spinach instead of roasted potatoes or additional!

Tafelspitz - eine Wiener Legende / boiled prime 200g € 24,00
250g € 28,50

Mageres Meisel – ein wahrer Geheimtipp / boiled shoulder cut 200g € 21,00
250g € 25,00

Hüferschwanz - zart und fein / boiled tail of rump 200g € 21,00
250g € 25,00

Portion Cremespinat / Cream spinach additional to the roasted potatoes € 4,70

Für alle, die sich ein Töpferl teilen wollen, das Gedeck für die 2te Suppe € 4,90
Set for a 2nd person to share the soup

Tellerfleisch „Schulterscherz“ mit Wurzel-Gemüse, Kren & Salzkartoffeln € 13,70
Boiled slice of beef shoulder with root vegetable juliennes, horseradish and boiled potatoes

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

We are pleased to inform you about allergic ingredients in dishes & drinks.

Vegetarische Gerichte

Kässpätzle mit Bregenzerwälder Käse-Mischung, Röstzwiebeln ^{VEGI} und Kartoffelsalat	€ 13,70	und gemischtem Salat ODER grünem Salat	€ 16,40
Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and potato salad		Spaetzle with melted cheese and green OR mixed salad	
Spinat-Knödel mit brauner Butter, Parmesan & grünem Salat ^{VEGI}			€ 15,50
Spinach dumplings in melted butter with Parmesan and green salad			
1 Stück Semmelknödel mit Sauerkraut ^{VEGI} / 1 dumpling with sauerkraut			€ 9,20
+ extra Knödel / extra dumpling			€ 1,60

Gebackene Klassiker der österreichischen Küche

Alle unsere Schnitzel servieren wir mit Zitrone und Ketchup!

All our Viennese Schnitzel are breaded and deep fried and served with citrus and ketchup!

Portion Preiselbeeren € 0,60 / 1 glas of cranberry dip € 0,60

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersil-Kartoffeln & Preiselbeeren			€ 23,90
Viennese Schnitzel from veal ^{300g} with parsley potatoes and cranberry dip			
Wiener Schnitzel vom SCHWEIN ^{200g} mit Pommes ODER Kartoffelsalat	€ 15,50	mit gemischtem Salat ODER grünem Salat	€ 17,70
ODER Petersil-Kartoffeln			
Viennese Schnitzel from pork ^{200g} with French fries OR potato salad OR parsley potatoes		Viennese Schnitzel from pork ^{200g} with mixed OR green salad	
Mini Wiener Schnitzel vom SCHWEIN ^{100g} mit Pommes ODER Kartoffelsalat	€ 13,00	mit kleinem gemischtem Salat ODER kleinem grünem Salat	€ 14,70
ODER Petersil-Kartoffeln			
MINI Viennese Schnitzel from pork ^{100g} with French fries OR potato salad OR parsley potatoes		MINI Viennese Schnitzel from pork ^{100g} with mixed OR green salad	
XL-Portion Wiener Schnitzel vom SCHWEIN ^{300g} mit Pommes ODER Kartoffelsalat	€ 18,00	mit gemischtem Salat ODER grünem Salat	€ 19,70
ODER Petersil-Kartoffeln			
XL-Portion Viennese Schnitzel from pork ^{300g} with French fries OR potato salad OR parsley potatoes		XL-Portion Viennese Schnitzel from pork ^{300g} with mixed OR green salad	
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Bregenzerwälder Käse und Schinken, mit Pommes ODER Kartoffelsalat	€ 17,80	mit gemischtem Salat ODER grünem Salat	€ 19,50
ODER Petersil-Kartoffeln			
Cordon Bleu from pork with French fries OR potato salad OR parsley potatoes		Cordon Bleu from pork with mixed OR green salad	
Hühnerbrustfilet gebacken mit Pommes ODER Kartoffelsalat	€ 15,00	mit gemischtem Salat ODER grünem Salat	€ 16,70
ODER Petersil-Kartoffeln			
Viennese Schnitzel from chicken breast French fries OR potato salad		Viennese Schnitzel from chicken breast with mixed OR green salad	

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

We are pleased to inform you about allergic ingredients in dishes & drinks.

Hirschen Klassiker

Steirische Salatkomposition Blattsalate mit Kürbiskernöl und gebackenem ODER gegrilltem Hühnerbrüstchen & 1 Stück Brot Salad leaves with deep fried or grilled chicken breast, pumpkin oil and 1 piece of bread	€ 13,70
Wurstspieß vom heimischen Schübling mit Gurken-Chili-Topping, Pommes frites und Mini-Blattsalat Spit of regional sausage slices with cucumber chili topping, French fries and mini green salad	€ 13,70
Ofenfrische Schweinshaxe 1,5kg mit Kren, Semmelknödel ODER Brot Pork leg roasted in the oven with dumpling OR 1 bread	€ 16,90
mit gemischtem Salat ODER grünem Salat Pork leg roasted with green salad OR mixed salad	€ 18,60
Traditionelles Rinder-Saftgulasch mit Semmelknödel Traditional goulash from beef with dumpling	€ 13,70
1 Paar Wienerle mit Gulaschsaft € 7,20 & 1 Stück Brot Pair of boiled sausage with goulash sauce & 1 bread	€ 6,20
1 Paar Wienerle mit Pommes frites Pair of boiled sausage with French fries	€ 6,20

Unsere kalten Jausen - Schmankerl

Käsebrett Liptauer, Bergkäse, Camembert, Radieschen, Nuss, 2x Brot ^{VEGI} Cheese snack: mountain cheese, camembert, radish, pepper dip, nuts, 2 piece of bread	€ 12,20
Winzer-Jause Bauernschinken, Bergkäse, Landjäger, Liptauer, Kren, 2x Brot Vinyard famers' snack: ham, mountain cheese, sausage, pepper dip, horseraddish, 2 pieces of bread	€ 12,20
Salat-Schüssel mit grünem Salat / green salad	€ 6,40
Salat-Schüssel mit gemischtem Salat / mixed salad	€ 6,40
Brot pro Stück ^{VEGI} Bread per piece	€ 1,50
Bierbrezel pro Stück ^{VEGI} Lye Bretzel per piece	€ 3,20

Desserts

Apfelstrudel ^{VEGI} Apple strudle made from traditional recipe	€ 4,20
Apfelstrudel mit Vanille-Eis ^{VEGI} Apple strudle with vanilla ice cream	€ 6,10
Zitronen-Tarte mit hausgemachtem Eis ^{VEGI} Citrus tarte with homemade ice cream	€ 7,50
Mozart-Schnitte mit hausgemachtem Eis ^{VEGI} Mozart dessert slice with homemade ice cream	€ 6,90
Affogato 1e Kugel Vanille-Eis, Espresso & Sahne ^{VEGI} Espresso "Affogato" with 1 scoop vanilla ice cream and whipped cream	€ 5,20
Heiße Liebe mit 3 Kugeln Vanille-Eis, heißen Himbeeren & Sahne ^{VEGI} Ice cream "Hot love" 2 scoops vanilla ice cream, hot raspberries, whipped cream	€ 7,90
Kugel Eiscreme (Vanille, Schokolade, Erdbeere) per Kugel ^{VEGI} Ice cream (vanilla, chocolate, strawberry) per scoop	€ 1,90
Portion-Sahne ^{VEGI} / whipped cream	€ 1,90

Getränkete Karte

APERITIFS

Glas Frizzante rosé	0,1l	€ 4,00
Glas Prosecco Sekt	0,1l	€ 4,20
Crodino <small>alkoholfrei</small>	4cl	€ 4,90
Aperol Sprizz		€ 5,50
Spritzer WEISS od. ROT	1/4l	€ 3,60

OFFENE WEISSWEINE

Grüner Veltliner		
L. Müller, NÖ	1/8l	€ 3,60
Sauvignon Blanc		
Kratzer, Steiermark	1/8l	€ 3,90
Weißburgunder		
Liener, Steiermark	1/8l	€ 3,90
Welschriesling		
Muster, Steiermark	1/8l	€ 4,20
Müller Thurgauer		
Aufricht, Bodensee	1/8l	€ 4,40

OFFENE ROTWEINE

Blauer Zweigelt		
Schindler, Burgenland	1/8l	€ 3,60
Cabernet Sauvignon		
Scheibelhofer, Burgenland	1/8l	€ 5,50
Heideboden (Cabernet, Merlot, BF, Zweigelt)		
Reeh, Burgenland	1/8l	€ 5,70

OFFENE ROSEWEINE

Rosé „Römerstrasse“		
Lamperti, Steiermark	1/8l	€ 3,90

HEISSGETRÄNKE

Kaffeegetränke koffeinfrei bestellbar!

Kaffee	€ 3,60
Espresso Ristretto	€ 3,10
Doppelter Espresso	€ 4,10
Cappuccino Milchschaum OD. Sahne	€ 4,30
Latte Macchiato	€ 4,30
Heiße Schokolade	€ 3,60
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,30
Tee (Sorte nach Wahl) heiße Zitrone	€ 3,60

DESTILLATE (2CL)

Brennerei Pfanner, Lauterach, Vorarlberg	
Subirer Williams Marille Bodensee-Obstler	
Himbeer Haselnuss Honig-Williams	€ 4,70

BIER-SPEZIALITÄTEN

Mehr BIER finden Sie in unserer BIERBAR-KARTE!

Mohrenbräu vom Fass	0,2l	€ 3,10
	0,3l	€ 3,60
	0,5l	€ 4,60
Hirschen-Bier vom Fass	0,2l	€ 3,10
Unsere Exklusiv-Marke	0,3l	€ 3,60
	0,5l	€ 4,60
Mohren Radler ^{SÜSS/SAUER}	0,3l	€ 3,60
	0,5l	€ 4,60
Erdinger Urweisse	0,3l	€ 3,70
hell vom Fass	0,5l	€ 4,70
Erdinger Hefe <small>alkoholfrei</small>	0,5l	€ 4,60
Erdinger Grapefruit <small>alkoholfrei</small>	0,3l	€ 3,60
Meckatzer <small>alkoholfrei</small>	0,3l	€ 3,60
„Surfers“ Summer Ale <small>alkoholfrei</small>	0,3l	€ 4,40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser prickelnd still	0,33l	€ 3,30
	0,75l	€ 6,30
Soda	0,25l	€ 2,80
	0,50l	€ 3,80
Soda oder Wasser	0,25l	€ 2,90
mit Holunder ODER Zitrone	0,50l	€ 3,90
Saft (Apfel Orange	0,25l	€ 2,90
Johannisbeere Mango)	0,50l	€ 3,90
gespritzt Soda OD. Wasser	0,25l	€ 2,90
	0,50l	€ 3,90
Cola light Cola Zero	0,33l	€ 2,90
voūs Cola, Orange, Citro	0,25l	€ 2,90
	0,50l	€ 3,90
Eistee	0,33l	€ 2,90
Almdudler	0,35l	€ 2,90
Bitter Lemon / Tonic	0,20l	€ 2,90
Red Bull	0,33l	€ 4,90

DESTILLATE (4CL)

Ramazotti Averna Fernet	€ 4,20
------------------------------------	--------

Unser Team informiert Sie über Allergene!

Auswahl aus unserer Bierbar - Karte

DIE BESONDEREN

Muttermilch Wiener Bubi ^{4,7 %} 0,33l € 4,20
WIENER LAGER | Ein traditioneller alter
Bierstil: malzsüß mit einer feinen
Karamellnuance, trockenem Abgang und
moderater Kohlensäure.

Kilkenny ^{4,3 %} 0,33l € 3,90
IRISH RED ALE | Frisch-malziger Duft,
schmeckt angenehm würzig mit dezenter Süße
von Karamell & Haselnuss.

INSELBRAUEREI RÜGEN

Insel Kreide ^{5,5 %} 0,33l € 5,90
WITBIER | Mit Champagner Hefe, fein-
säuerlich & erfrischend fruchtig.

BIERE VOM FASS GEZAPFT

Mohrenbräu Pfeffersack ^{5,4 %} 0,3l € 3,70
GEWÜRZBIER 0,5l € 4,70
Unfiltriertes Kreativbier mit Zugabe von edlem
Kampot-Pfeffer. Das würzige Aroma passt
perfekt zu unserem Gulasch oder Grill-Fleisch.

BIER-KLASSIKER UND SPEZIALITÄTEN

Trumer Hopfenspiel ^{GLUTENFREI 2,9 %}
SESSION PILS 0,33l € 3,60
Schmeckt allen die das Besondere suchen und
nicht irgendein Bier. Schlankes klassisches Pils
mit angenehmer Hopfenbittere.

Die Weisse ^{BIO & GLUTENFREI 5,2 %} 0,50l € 4,90
HELLES WEIZENBIER | Geschmacklich
sensationnels Weizenbier. Weizenkleber Gluten
durch ein besonderes Verfahren eliminiert.

Mohrenbräu Pils ^{4,8 %} 0,33l € 3,90
PILS | Klassisch herb nach Pilsner Brau-Art.

Mohrenbräu Pale Ale ^{5,5 %} 0,33l € 3,90
PALE ALE | Fruchtig-frisch; feine Bitternote.

Samuel Smith „Oatmeal Stout“ ^{5,0 %}
STOUT | 0,33l € 4,90
Klassischer sortentypischer Geschmack und
Schaum durch Hafer-Zugabe besonders cremig.

Erdinger Pikantus ^{7,3 %} 0,50l € 4,90
DUNKLES WEIZEN | Edle dunkle Farbe
angenehm cremiger Schaum. Geschmacklich
komplex, mit betörenden Röstaromen.

EINZIGARTIGE BRAU-RARITÄTEN

Aecht Schlenkerla ^{5,1 %} 0,50l € 4,90
RAUCHBIER | Legendäres Bamberger
Märzenbier mit wundervoll eingebundenen
Rauch-Aromen.

Stift Engelszell Zwickel ^{4,0 %} 0,33l € 5,90
ZWICKEL | Feinherbe Hopfen-Noten in Nase &
am Gaumen, besonders spritzig durch die
perlende Kohlensäure. Ein Sommer-Getränk!

**Unser Team informiert Sie gerne
über allergene Zutaten in unseren Getränken!**

We are pleased to inform you about allergic ingredients in
dishes & drinks.



medianet Conrad Seidl

BIER GUIDE 2021

Dieser Betrieb wurde als
**BIERLOKAL
DES JAHRES**
ausgezeichnet.

Bierpapst
bier-guide.net