

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Speisen & Getränken.
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in drinks or dishes.



Opernküche zur Festspielzeit von Küchenchef Harry Fink & Souschef Bastian Raimund



Ouverture ~ Vorspeisen

- Beef Tartar** ^{80g} mit Butter & Toast ^{auf Wunsch mit glutenfreiem Brot} € 16,90
Beef tartar with butter and toast
- Burrata "Caprese"** mit Tomaten, Olivenöl & Basilikum ^{VEGI & GLUTENFREI} € 12,00
Burrata cheese "Caprese" with tomatoes, olive oil and basil

Arien ~ Hauptgänge

- Filet-Spieß von Schwein** mit 2 Dips, Kräuterbutter & BBQ Rosmarin Wedges € 21,50
Spit from pork filet with 2 BBQ dips, herbal butter and rosemary potato wedges
- Tagliatelle** mit frischen Pfifferlingen & Gartenkräutern ^{VEGI / auf Wunsch auch VEGAN} € 22,60
Noodles with fresh mushrooms and garden herbs
- ½ Duzend gebratene Garnelen** mit Olivenöl, Chili, Tomaten
& Knoblauch-Brot ^{auf Wunsch mit glutenfreiem Brot} € 23,50
½ dozen of shrimps with olive oil, chili, tomatoes and garlic bread

Divertissements ~ Desserts

- Eis-Dessert „Wachau“** € 8,90
2 Kugeln Vanille-Eis, 1 Kugel Marillen-Eis, Marillen-Röster & Sahne ^{VEGI}
Ice dessert "Wachau", 2 balls vanilla ice cream, 1 ball apricot ice cream, apricot-roaster and whipped cream
- Hausgemachtes Panna Cotta** mit frisch gerührtem Sorbet ^{GLUTENFREI} € 8,90
Homemade Panna Cotta with fresh made sorbet
- Mozart-Schnitte** mit 1er Kugel Pistazien-Eis ^{VEGI} € 10,50
Cream cake slice "Mozart" with 1 scoop of pistachio ice cream



BREGENZER FEST SPIELE

20. Juli bis 22. August 2022

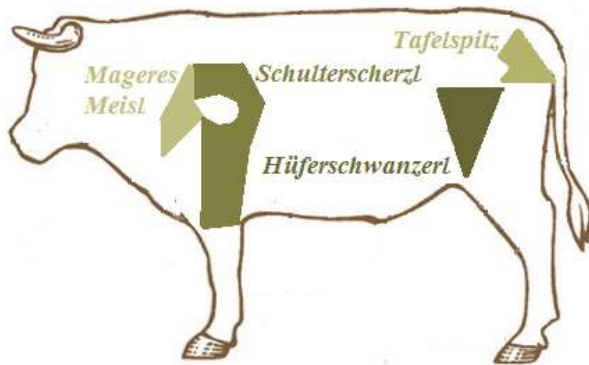


*Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Speisen & Getränken.
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in drinks or dishes.*

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. Als Beilage können Sie Cremespinat zusätzlich oder anstatt der 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	€ 25,60
	250g	€ 29,60

Mageres Meisl – ein wahrer Geheimtipp

boiled shoulder cut	200g	€ 22,10
	250g	€ 26,10

Hüferschwanz - zart und fein

boiled tail of rump	200g	€ 22,10
	250g	€ 26,10

Portion Cremespinat | Cream spinach additional to the roasted potatoes € 4,90

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

Gekochtes Tellerfleisch mit Wurzelgemüse, Kren & Salzkartoffeln **GLUTENFREI** € 16,90
Boiled slice of beef with root vegetable juliennes, horseradish and boiled potatoes

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Speisen & Getränken.
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in drinks or dishes.

Suppen-Spezialitäten

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

**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*

Salate

Salat-Schüssel *VEGAN & GLUTENFREI*
mit Blatt-Salaten € 6,50
leave salad

Gem. Salat-Schüssel *VEGAN & GLUTENFREI*
Tomaten, Gurken, Radieschen € 6,50
mixed salad

Brot pro Stück *VEGI* € 1,60
Bread per piece

Bierbrezel pro Stück *VEGI* € 3,20
Lye Bretzel per piece

Wurstsalat vom Schübling mit 1 Stück Brot € 10,90
Cold marinated sausage slices with onions and 1 bread

Lumpensalat vom Schübling mit Lutzenreuter Bergkäse und 1 Stück Brot € 11,90
Cold marinated sausage salad with regional mountain cheese, onions and 1 bread

Winzer-Jause Schinken, Bergkäse, Landjäger, Liptauer, Kren, 2x Brot € 13,90
Vinyard famers' snack: ham, mountain cheese, sausage, pepper dip, horseradish, 2 pieces of bread

Hirschen Klassiker

**Ofenfrische XL-Schweinshaxe (ca. 1,5kg)
mit Kren und Semmelknödel** € 19,70
Crispy grilled pork knuckle 1,5kg with horseradish and dumpling

**Ofenfrische XL-Schweinshaxe (ca. 1,5kg)
mit Kren, Semmelknödel & Krautsalat** € 22,60
Crispy grilled pork knuckle 1,5kg with horseradish, dumpling and cabbage salad

Traditionelles Rinder-Saftgulasch mit Semmelknödel € 15,60
Traditional goulash from beef with dumpling

Traditionelles Rinder-Saftgulasch mit Spätzle € 15,60
Traditional goulash from beef with spaetzle

Wurstspieß mit Pommes frites, Salat & Chili-Gurken-Topping € 13,90
Our sausage spit with French fries, salad and chili cucumber dip

**1 Paar Wienerle mit Gulaschsaft
& 1 Stück Brot** € 8,50
Pair of boiled sausage with goulash sauce & 1 bread

**1 Paar Wienerle
mit Pommes frites** € 6,90
Pair of boiled sausage with French fries

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Speisen & Getränken.
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in drinks or dishes.

Vegetarische Gerichte

- Hausgemachte Spinat-Knödel mit brauner Butter und Blattsalat** ^{VEGI} € 14,90
Homemade spinach-dumplings with melted brown butter and salad leaves
- Vorarlberger Kässpätzle, Röstzwiebeln & Kartoffelsalat** ^{VEGI} € 14,90
Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and potato salad
- Vorarlberger Kässpätzle mit gemischtem ODER Blatt-Salat** ^{VEGI} € 17,40
Spaetzle, small Austrian dumplings, with melted cheese, fried onions and and green OR mixed salad
-

Gebackene Klassiker der österreichischen Küche

Gläschen Ketchup ODER Preiselbeeren € 0,60 | 1 glas of ketchup or cranberry dip € 0,60
Portion Mayo ODER Senf € 0,40 | 1 portion mustard of or mayonnaise € 0,40

- Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren** € 24,80
Viennese Schnitzel from veal with parsley potatoes and cranberry dip
- Wiener Schnitzel vom SCHWEIN 200g mit Pommes ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln** € 16,90
Viennese Schnitzel from pork 200g with French fries OR potato salad OR parsley potatoes
- Mini Wiener Schnitzel vom SCHWEIN 100g mit Pommes ODER Kartoffelsalat ODER Petersil-Kartoffeln** € 14,90
MINI Viennese Schnitzel from pork 100g with French fries OR potato salad OR parsley potatoes

Gemischter oder grüner Salat als einzige Beilage zum Schnitzel, anstelle von Pommes oder Kartoffeln AUFPREIS € 2,50
Mixed or green salad as only side dish to the schnitzel, meaning no French fries or potatoes with it € 2,50

Sie möchten einen gemischten oder grünen Salat als 2te Beilage? Gerne können Sie unsere Salatschüssel zu € 6,50 bestellen.
Mixed or green salad as additional side dish € 6,50

Unsere Wiener Schnitzel servieren auf Wunsch auch glutenfrei.
Viennese schnitzels are also available gluten free.

Desserts

- Apfelstrudel** ^{VEGI} € 4,40 **Apfelstrudel mit Vanille-Eis** ^{VEGI} € 6,50
Apple strudle made from traditional recipe *Apple strudle with vanilla ice cream*
- Affogato 1e Kugel Vanille-Eis, Espresso & Sahne** ^{VEGI} € 5,60
Espresso "Affogato" with 1 scoop vanilla ice cream and whipped cream
- Kugel Eiscreme (Vanille, Schokolade, Pistazie) per Kugel** ^{VEGI} € 2,20
Ice cream (vanilla, chocolate, pistachio) per scoop
- Kugel hausgemachtes Sorbet (lt. Tagesangebot) per Kugel** ^{VEGAN & GLUTENFREI} € 2,50
Homemade sorbet, daily choice, per scoop
- Portion-Sahne** ^{VEGI & GLUTENFREI} | whipped cream € 2,00
-

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Speisen & Getränken.
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in drinks or dishes.

Getränkekarte

APERITIFS

Glas Prosecco rosé	0,1l	€ 4,40
Glas Prosecco Sekt	0,1l	€ 4,40
Crodino <small>alkoholfrei</small>	4cl	€ 4,90
Aperol Sprizz		€ 5,70
Spritzer WEISS od. ROT	1/4l	€ 4,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser prickelnd still	0,33l	€ 3,80
	0,75l	€ 6,90
Soda	0,25l	€ 3,00
	0,50l	€ 4,00
Soda oder Wasser	0,25l	€ 3,30
mit Holunder ODER Zitrone	0,50l	€ 4,30
Saft (Apfel Orange	0,25l	€ 3,30
Johannisbeere Mango)	0,50l	€ 4,30
gespritzt Soda OD. Wasser	0,25l	€ 3,30
	0,50l	€ 4,30
Cola light Cola Zero	0,33l	€ 3,30
Voüs Cola, Orange, Citro	0,25l	€ 3,30
	0,50l	€ 4,30
Eistee	0,25l	€ 3,30
Almdudler	0,35l	€ 3,30
Organics Bitter Lemon / Tonic	0,20l	€ 3,30
Red Bull	0,33l	€ 4,90

BIER-SPEZIALITÄTEN

Mehr BIER finden Sie in unserer BIERBAR-KARTE!

Mohrenbräu vom Fass	0,2l	€ 3,40
	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,90
Hirschen-Bier vom Fass	0,2l	€ 3,40
Unsere Exklusiv-Marke	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,90
Mohren Radler <small>SÜSS/SAUER</small>	0,3l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,90
Erdinger Urweisse	0,3l	€ 3,90
hell vom Fass	0,5l	€ 4,90
Erdinger Hefe <small>alkoholfrei</small>	0,3l	€ 3,90
Erdinger Grapefruit <small>alkoholfrei</small>	0,3l	€ 3,90
Meckatzer <small>alkoholfrei</small>	0,3l	€ 3,90
„Surfers“ Summer Ale <small>alkoholfrei</small>	0,3l	€ 4,40

OFFENE WEISSWEINE

Grüner Veltliner		
L. Müller, NÖ	1/8l	€ 4,00
Müller Thurgau		
Aufricht, Bodensee	1/8l	€ 4,40
Sauvignon Blanc		
Kratzer, Steiermark	1/8l	€ 4,40
Weißburgunder		
Liener, Steiermark	1/8l	€ 4,30

OFFENE ROTWEINE

Blauer Zweigelt		
Schindler, Burgenland	1/8l	€ 4,00
Cabernet Sauvignon		
Scheibelhofer, Burgenland	1/8l	€ 5,50
Heideboden Cuvée (CS, ME, BF, ZW)		
Reeh, Burgenland	1/8l	€ 5,70

OFFENER ROSEWEIN

Rosé	1/8l	€ 4,00
-------------	------	--------

HEISSGETRÄNKE

Kaffee koffeinfrei bestellbar!

Kaffee	€ 3,90
Espresso	€ 3,30
Doppelter Espresso	€ 4,40
Cappuccino Milchschaum Sahne	€ 4,60
Latte Macchiato	€ 4,60
Heiße Schokolade	€ 3,90
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,60
Tee (Sorte nach Wahl) heiße Zitrone	€ 3,90

DESTILLATE (2CL)

Brennerei Pfanner, Lauterach, Vorarlberg	
Subirer Williams Marille Himbeer Bodensee-Obstler Haselnuss Honig-Willi	€ 4,90

DESTILLATE (4CL)


Ramazotti Averna Fernet	€ 4,60
------------------------------------	--------

Unser Team informiert Sie gerne über allergene Zutaten in Speisen & Getränken.
Our team is pleased to inform you about allergic ingredients in drinks or dishes.


Bierbar - Empfehlungen


KLASSIKER & SPEZIALITÄTEN


 **Mohrenbräu Pils** 4,8 % vol. 0,33l € 3,90
PILS | Klassisch herbes Bier nach Pilsner Brau-Art.

 **Mohrenbräu Pale Ale** 5,5 % vol. 0,33l € 3,90
PALE ALE | Fruchtig-frische Zitrusnoten in der Nase; ausgewogene Bittere am Gaumen, die angenehm nachklingt.

 **Trumer Hopfenspiel** 2,9 % vol. 0,33l € 3,90
SESSION PILS | Schlankes Pils mit feiner, ausgeprägter Hopfenbittere.

 **Die Weisse BIO** 5,2 % vol. 0,50l € 4,90
HELLES WEIZENBIER | Charakteristisches Weizen aus der Bügelflasche. Der Weizenkleber Gluten wird durch ein besonderes Verfahren im Brauprozess eliminiert. Geschmacklich sensationell!

 **Erdinger Pikantus** 7,3 % vol. 0,50l € 4,90
DUNKLER WEIZENBOCK | Dunkle Farbe gekrönt von cremigem Schaum. Herrliche Karamell- & Röst-Aromen in der Nase. Im Mund klassische Noten vom Pflaume, Schokolade und Lakritz.

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

Festspiel Apéritifs 2022



**MOHREN
CREATIV-BIER
MADAME
BUTTERFLY
€ 4,40**

**ROSÉ-SPRIZZ
MADAME
BUTTERFLY
€ 5,70**




WECHSELNDE, LOKALE BIERE


GRABHERS SUDWERK, BREGENZ


Bregenzer Kleinbrauerei auf der Fluh, nahe der Pfänder-Spitze, gegründet nach einem Bockbierfest von den Brüdern Grabher. Wenige Tage später standen sie mit Holzkochlöffel bewaffnet am Einkochtopf & maischten den ersten Biersud. Auch wenn sich ihr Brauequipment & Wissen seither sehr stark weiterentwickelt hat, ist ihre Leidenschaft & Begeisterung fürs Bierbrauen hoch wie am 1. Tag!





DIE BESONDEREN


 **Aecht Schlenkerla** 5,1 % vol. 0,50l € 4,90
RAUCHBIER | Legendäres Märzen mit wundervoll eingebundenen, speckigen Rauch-Aromen.

 **Stift Engelszell Nivard** 5,5 % vol. 0,33l € 4,90
TRAPPISTENBIER | Mit goldgelber Farbe & feinporig-cremigem Schaum präsentiert sich das Engelszeller Nivard Spezialbier. Weltweit gibt es nur wenige Trappisten-Brauereien. Das Stift Engelszell ist die einzige Trappistenbrauerei in Österreich!

 **Brauhaus Gusswerk** 5,4 % vol. 0,33l € 4,20
Austrian Amber Ale **BIO**
KELLERPILS | Die Englische Ale-Hefe im Triple-A punktet mit angenehm fruchtigen Aromen. Der original Bio-Hopfen aus den USA unterlegt es mit einem feinem Bitterton. Ein prächtiges Citrus-Grapefruit-Aroma verleiht ihm einzigartige Frische.

 **Lindemans Pecheresse** 2,5 % vol. 0,25l € 3,90
WIT-STYLE ALE | klassisches belgisches Frucht-Lambic mit herrlichem Pfirsicharoma. Nach traditioneller Methode mit Wildhefen vergoren.

 **Rügen Insel Kreide** 5,5 % vol. 0,33l € 5,20
WITBIER | Mit Champagner Hefe vergorenes Bier mit Weizenanteil. Fein-säuerlich & erfrischend!

 **Kozel Dunkel** 3,8 % 0,5l € 4,90
DUNKEL | Für den geringen Alkoholgehalt erstaunlich satter Malzkörper und Röstigkeit. Schöner Schaum, Kakaonote in der Nase.