



**HERZLICH WILLKOMMEN IM
GASTHOF AU**

Wir freuen uns sehr über ihren Besuch

Falls sie eine Geburtstagsfeier, eine Hochzeit,
oder auch nur ein Essen zu zweit planen,
wenden sie sich bitte an unser Personal.
Wir beraten sie gerne.

Uns ist es sehr wichtig, dass sie sich im Gasthof Au Wohl fühlen,
daher möchten wir sie bitten,
sich mit Wünschen, aber auch Beschwerden
an uns zu wenden.

Vielen Dank
für ihren Besuch



Warme Küche

11.30 Uhr - 14.00 Uhr

17.30 Uhr - 21.30 Uhr

WARENHERKUNFT

Poulet	Schweiz
Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Lamm	Schweiz
Pferd	U.S.A.*
Lachs	Norwegen
Eier	Liechtenstein, Freiland

*Das aus den U.S.A. importierte Fleisch kann mit Hormonen, Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8% MwSt und Service.
Wir akzeptieren ebenfalls Euro oder EC-Direkt.

Kreditkartenzahlung ab 50,-Chf möglich (Visa oder Mastercard)
Bei Kreditkartenzahlung unter 50,-Chf
verrechnen wir eine Gebühr von 2,-Chf.



SPEISEKARTE

SUPPEN

Tagessuppe	6,00
Rindskraftbrühe mit Flädli	8,00
Rindskraftbrühe mit Leberspätzle	8,00
Italienische Minestrone	8,00
Linsensuppe mit Speck	8,00



SALATE

Tagessalat	6,00
Blattsalate	7,00
Gemischter Salat	7,80
Wurstsalat garniert	16,50
Wurst-Käsesalat garniert	17,50
Poulet-Currysalat garniert	17,50
Rindssiedfleischsalat garniert	18,50

Dressing:

Französisch
Italienisch
Balsamico



FITNESSTELLER

...mit bunten Salaten garniert

mit Spiess vom Schweizer Pouletschenkel „hot chili“*	21,50
mit Schweineschnitzel nature*	20,50
mit paniertem Schweineschnitzel	21,50
mit Schweinsbratwurst-Schnecke und Senf	16,50
mit Kalbschnitzel nature*	30,50
mit rosa-gebratenem Rib Eye Steak vom Schweizer Rind*	34,50
mit rosa-gebratenem Pferdefilet*	36,00
mit mariniertem SwissPrim Lammholzfällersteak*	26,50
mit Norweger Lachsfilet*	26,50

* mit Kräuterbutter serviert

Zusatzbeilage auf Wunsch:

Pfeffersauce	2,50
Portweinjus	2,50
Kräuterquark	1,50

Dressing:

Französisch, Italienisch oder Balsamico



HAUPTGERICHTE

Spätzlepfanne „Gasthof Au“ mit rosa gebratenem Schweinefilet und Champignonrahmsauce	29,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes	21,50
Wiener Schnitzel mit Pommes	29,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	34,00
Hamburger „Au“ mit Pommes	18,50
Chili con Carne mit Brot	15,50

TEIGWAREN

Kässpätzle mit Röstzwiebeln und hausgemachten Apfelmus	17,50
Penne Napoli	16,50
Penne mit frischem Ruccola, Chorizo und Cherrytomaten	18,50



GRILLGERICHTE (ab 18 Uhr)

Saftiges Schweizer Grillhähnchen „American Style“ ca. 400g	21,50
Spiess vom Schweizer Pouletschenkel „hot chili“	21,50
Schweinsbratwurst-Schnecke	16,50
Rosa gebratenes Rib Eye Steak vom Schweizer Rind	34,50
Rosa gebratenes Pferdefilet	36,00
Mariniertes SwissPrim Lammholzfüllersteak	26,50
Kalbs-Spare Ribs	26,50
Norweger Lachsfilet	26,50

Unsere Grillgerichte werden Ihnen serviert mit:

Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Kräuterbutter und Grillsauce

Zusatzbeilage auf Wunsch:

Gemüsemix	5,00
Pfeffersauce	2,50
Portweinjus	2,50

Beilagenänderung:

Wedges Kartoffeln
Pommes Frites
Rosmarinkartoffeln



DESSERTKARTE

Apfelstrudel nature / mit Rahm	5,50
Apfelstrudel mit Vanilleglace und Rahm	7,50
Waldbeerenstrudel mit Rahm	6,50
Waldbeerenstrudel mit Vanilleglace und Rahm	8,50
Coupe Hot Berry - Vanilleglace mit heissen Beeren und Rahm	10,50
Coupe Alexandria -Vanille- und Caramelglace mit Caramelsauce und Rahm	10,50
Coupe Danmark - Vanilleglace mit heisser Schoggisauce und Rahm	10,50
Früchtebecher - Vanilleglace, Schokoladen- und Erdbeerglace mit frischen Früchten und Rahm	12,50
Träumli – Vanille- und Mokka glace mit Baileys und Rahm	12,50
Sorbet Vieille Prune - Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	10,50
Sorbet Colonel - Zitronensorbet mit Wodka	10,50

Landgasthof Au



Hausaperitiv Prosecco mit Pomme Verde 1 dl 9,00

Prosecco Villa Gancia **Piccolo** 2 dl 14,50

Prosecco Voga Pinot Grigio 7 dl 48,00

Champagner Moët Brut 7 dl 95,00

Offene Weissweine 1 dl 7,5 dl

Schaaner Riesling-Sylvaner, Ritter Weine 5,50

Muskateller/Gewürztraminer, Viña Esmeralda, Torres 6,30 42,00

Gespritzter **2 dl** 6,00

Offene Rotweine 1 dl 7,5 dl

Vaduzer Blauburgunder, Ritter Weine 5,50

Primitivo del Salento 5,50 35,00

St. Laurent, Paul Achs, Burgenland 6,90 46,00

Gespritzter **2 dl** 6,00



WEISSWEINE - FLASCHEN

Liechtenstein / Schweiz

Schaaner Riesling, Ritter Weine	5 dl	26,00
Riesling, Hofkellerei Liechtenstein	7,5 dl	36,00
Malanser Weissburgunder, Weingut Fam. Boner 2009	7,5 dl	49,00
Malanser Freisamer, Weingut Fam. Boner 2009	7,5 dl	49,00

Österreich

Grüner Veltliner, Lössterrassen, Kremstal 2009/10	7,5 dl	40,00
Grüner Veltliner, Türk, Kremser Weinberge 2008/09	7,5 dl	45,00
Sauvignon Blanc „Steirische Klassik“, Tement, 2010	7,5 dl	50,00

Deutschland

Riesling trocken, Dönnhoff, Nahe 2008	7,5 dl	43,00
---------------------------------------	--------	-------

Italien

Chardonnay Alto Adige, Nals Margreid Südtirol 2009	7,5 dl	39,50
Vernaccia, Terre di Tuffi IGT, Toscana 2007	7,5 dl	57,00

Spanien

Muskateller/Gewürztraminer, Viña Esmeralda Torres 2009	7,5 dl	42,00
--	--------	-------



ROTWEINE - FLASCHEN

Liechtenstein / Schweiz

Vaduzer Blauburgunder Beerige Frucht, Geeignet zu kalten Platten und leichten Speisen	5 dl	26,00
Merlot Hofkellerei Liechtenstein	7,5 dl	36,00
Malanser Blauburgunder, Weingut Fam. Boner 2008	7,5 dl	49,00

Österreich

St. Laurent, Paul Achs, Burgenland 2007 Leichte Röstaromatik vom Ausbau im Barrique, sanfter Tannin	7,5 dl	46,00
Zweigelt Rubin, Walter Glatzer, Carnuntum 2008/09 Schwarze Kirsche & Heidelbeere	7,5 dl	50,00

Frankreich

Coudoulet de Beaucastel, Château de Beaucastel, Rhôneetal 2006 Schwarze Kirsche, Lakritze, schwarzer Pfeffer und Thymian	7,5 dl	59,00
Châteauneuf-du-Pape, Usseglio, Rhôneetal 2005/06 Nase: dunkle Beeren, Lavendel, Lakritz und Gewürze Weicher Auftakt, dann üppig, saftig und Kraftvoll. Langer, intensiver Abgang	7,5 dl	66,00

Spanien

Garnacha, Nassos Roble di Priorato 2008 (91 Pkt.) Komplexer Wein mit konzentrierter Frucht, Eleganz und Finesse nur noch wenige Flaschen im Sortiment	7,5 dl	49,00
---	--------	-------



ROTWEINE - FLASCHEN

Italien

Primitivo del Salento 2009	7,5 dl	35,00
Ripasso Valpolicella Superior, Zonin 2008	7,5 dl	47,00
Nero d'Àvola, Merlot IGT Chiantari Vigniti Zabù 2008 Frische, fruchtige Noten, weiche Tannine, vollmundig und lang anhaltend nur noch wenige Flaschen im Sortiment	7,5 dl	43,00
Cuvee Cum Laude, Castello Banfi, Toscana 2006/09 (Brunello, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) Brombeer/Pflaumenbouquet, dezente Lakritz- & Tabaknote	7,5 dl	62,00
Amarone, Tedeschi, Veneto 2007 Reife Früchte, kräftig, strukturiert, lang anhaltender Geschmack	7,5 dl	78,00
Brunello di Montalcino, Poggio Antico, Toscana 2004 Wunderbar aromatische Nase. Saftig, seidig, geschmeidige Tannine Geeignet zu Wildgerichten, dunklem Fleisch	3,75 dl	63,00

ROSÈ

Rioja DOCa Rosado, Baron de Ley 2009/10	7,5 dl	35,00
Rosato Delle Venezie, Voga Italia 2008	7,5 dl	35,00



BIERE

Offenausschank

Liechtensteiner Brauhaus	2 dl	3,50	3 dl	4,30	5 dl	6,50
Mohrenbräu	2 dl	3,50	3 dl	4,30	5 dl	6,50
Schützengarten	2 dl	3,50	3dl	4,30	5 dl	6,50

Flaschenbier

Mohrenbräu Gambrinus dunkel				3,3 dl	5,20
-----------------------------	--	--	--	--------	------

Weissbier

König Ludwig hell				5 dl	7,00
König Ludwig dunkel				5 dl	7,00
Franziskaner hell				5 dl	7,00

Alkoholfrei

Schützengold				3 dl	4,50
Erdinger				5 dl	7,00



GRAPPA

Grappa Paesanella

Grappa Amarone	2 cl	6,00	41%
Grappa Moscato	2 cl	6,00	41%

Grappa Berta

Nibbio di Nebbiolo	2 cl	9,50	40%
Monpra	2 cl	9,50	40%
Piasi Primaneve	2 cl	9,50	40%
TreSoliTre	2 cl	14,50	45%



SPIRITUOSEN

Portwein weiss/rot	20,5%	4 cl	8,50
Sherry	15%	4 cl	6,50
Martini bianco	15%	4 cl	6,50
Campari	23%	4 cl	6,50
Ramazotti	30%	2 cl	6,50
Fernet Branca	40%	2 cl	6,50
Jägermeister	35%	2 cl	6,50
Amaretto	20%	2 cl	6,50
Molinari Sambuca	40%	2 cl	6,50
Gin	37,5%	4 cl	6,50
Bacardi Rum weiss	37%	4 cl	6,50
Havana Club, 3 Jahre	40%	4 cl	9,50



SPIRITUOSEN

Jack Daniels Whiskey	40%	4 cl	8,50
Ballantines	40%	4 cl	8,50
Chivas Regal 12J.	40%	4 cl	9,50
Aberlour 10J.	43%	4 cl	9,50
Glenfiddich 12J.	40%	4 cl	8,50
Macallan 12J.	40%	4 cl	13,50
Absolut Vodka	40%	4 cl	6,50
Wodka rot	24%	4 cl	6,50
Williams Morand / Aprikose Morand	43%	2 cl	6,50
Kirsch Zuger	40%	2 cl	6,50
Himbeergeist	40%	2 cl	7,50
Kernobstbrand	40%	2 cl	4,50
Remy Martin VSOP	40%	2 cl	9,50
Vieille Prune	42%	2 cl	6,50
Baileys	17%	2 cl	6,50



SOFTGETRÄNKE

Henniez (Mineral mit Kohlensäure)	3,3 dl	4,50	5 dl	6,00
Henniez (Naturelle)	3,3 dl	4,50	5 dl	6,00
Citro	3 dl	4,20	5 dl	6,00
Coca Cola, Coke light, Zero	3 dl	4,50		
Spezi	5 dl	6,00		
Eistee (Zitrone)	3 dl	4,20	5 dl	6,00
Rivella (rot, blau, grün)	3,3 dl	4,50		
Apfelsaft	3,3 dl	4,50		
Apfelschorle	3,3 dl	4,50	5 dl	6,00
Schweppes (Tonic, Bitter Lemon)	1,8 dl	4,50		
Almdudler (Kräuterlimonade)	3,5 dl	4,50		
Orangensaft oder Multivitaminsaft	2 dl	4,20		
Säfte mit Mineral gespritzt	3 dl	4,80		
Säfte mit Mineral gespritzt	5 dl	6,50		
Red Bull (Energiedrink)	2,5 dl	6,00		
Saurer Most Möhl Edeltrüb oder alkoholfrei	5 dl	6,50		
Brunnenwasser (für Service, Dienstleistung)	3 dl	2,50	1 L	5,00



KAFFEE UND MILCHGETRÄNKE

Cafe Cremè	4,20
Espresso	4,20
doppelter Espresso	5,90
Milchkaffee	4,80
Cappuccino	4,80
Kaffee Hag (koffeinfrei)	4,20
Kaffee Melange (mit Schlagrahm)	5,20
Schokolade (warm oder kalt)	4,90
Ovomaltine (warm oder kalt)	4,90

TEE 4,20

Pfefferminztee, Schwarztee, Früchtetee, Grüntee
Kamillentee, Hagebuttentee, Lindenblütentee
oder Vervaine/Eisenkraut