



GASTHOF AU

GRÜEZI UND HOI IR AU

Geschätzte Gäste

Als eine der ältesten Dorfbeizen in Liechtenstein galt die Au schon immer als Treffpunkt für Jung & Alt. Sie ist nach wie vor als Landgasthof bekannt, in dem nicht nur Familien, sondern Jedermann gerne ein- und ausgeht.

Die Au überzeugt mit ihrer traditionellen Einrichtung, welche den Charme aus vergangenen Zeiten wiederaufleben lässt. Neuste Technik wurde sanft integriert und geht Hand in Hand mit der geruhsamen und gemütlichen Stimmung im Haus. Überzeugen Sie sich selbst von der warmen Atmosphäre inmitten der in Altholz gehaltenen urchigen Räumlichkeiten.

Lassen Sie sich von unserem Team in gepflegter Gastlichkeit verwöhnen und geniessen Sie unsere kulinarisch vielfältigen Speisen zusammen mit einem guten Glas Wein.

Wir freuen uns ausserordentlich, Sie in der Au begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen guten Appetit sowie eine harmonische Zeit bei uns.

Herzlichst,
Ihr Gasthof Au Team

Vorspeisen

Au Blattsalat

mit Kürbiskernen, Radisli und Kresse
klein CHF 7.50 / gross CHF 9.80

Gemischter Salatteller

klein CHF 9.50 / gross CHF 12.50

Dressing nach Wahl:

Französisch Italienisch Kernöldressing

Wurst – Käsesalat einfach

mit Blattsalaten, Schalotten und Hausdressing
CHF 14.50

Wurst – Käsesalat garniert

mit gemischten Salaten, Schalotten und Hausdressing
CHF 19.50

Tatar vom Black Angus Rind

mit Toastbrot, Butter, Cornichons und Brotchip
klein CHF 24.50 / gross CHF 32.50

Steierischer Backhendlsalat

mit Poulet, Käferbohnen, Kartoffel- und Blattsalat an Kernöldressing
CHF 25.50

Geräucherter Lachs

mit Gurken-Joghurt, Meerrettich, Rösti und Borage Cress
CHF 29.50

Fitnesssteller

mit Schweizer Pouletbrustscheiben und Salaten
CHF 24.50

Suppen

Täglich frisch zubereitete Tagessuppe

CHF 12.50

Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz

mit Griesnockerl oder hausgemachten Flädli,
Gemüse und Schnittlauch

CHF 9.50

Pasta & Vegetarisch

Hörnli & Rinderhack Swiss Premium

mit hausgemachtem Apfelmus, Röstzwiebeln und
schwarzem Pfeffer

CHF 19.50

Knackiges Gemüse in gelber Thaicurrysauce

mit Basmatireis, Schwarzer Sesam, Minzejoghurt, Chili

CHF 23.50

Schlutzkrapfen mit Ricotta & Spinat gefüllt

mit Tomatenragout, geriebener Appenzeller und Schnittlauch-Öl

CHF 24.50



Für unsere kleinen Gäste

Kleines Wiener Schnitzel vom Jungschwein

mit Pommes frites

CHF 12.50

Fischknusperli

mit Sauce Tartar und Petersilienkartoffeln

CHF 13.50

Pouletbrust mit Rahmsauce

mit Kartoffelkroketten und Rüeblli

CHF 14.50

Pasta mit Tomatensauce

mit geriebenem Hartkäse

CHF 12.50



Klassiker

Wiener Schnitzel

in Butterschmalz gebacken, dazu hausgemachte Preiselbeermarmelade

vom Jungschweinerücken CHF 24.50

vom Kalbsbäggli CHF 41.50

Cordon Bleu

gefüllt mit gekochtem Hinterschinken & Gruyere

in Butterschmalz gebacken, dazu hausgemachte Preiselbeermarmelade

vom Jungschweinerücken CHF 33.00

vom Kalbsbäggli CHF 49.50

Beilage nach Wahl:

Pommes frites Petersilienkartoffel gedämpfter Basmatireis

Gebackene Fischknusperli im Körbli

mit hausgemachter Sauce Tartar und Petersilienkartoffeln

CHF 27.50

Geschmorte Schweizer Rinderschulter in kräftiger Rotweinsauce

mit Kartoffelpüree, Karotten-Selleriegemüse und Crème fraîche

CHF 39.50

Gekochter Tafelspitz vom Schweizer Rind

in zwei Gängen serviert

Flädli-suppe

Pfannenrösti, Rahmspinat und Meerrettich

CHF 44.50



Frisch gebratener Zwiebelrostbraten vom Schweizer Rind

dazu Schupfnudeln und Romanesco mit Bröselbutter

CHF 41.50

Au Spezialitäten

vom Argentinischen Black Angus Beef
zartes, saftiges Fleisch mit ausgeprägter Marmorierung

Rinderfilet – Tenderloin

Ladies cut	150 g	CHF 37.50
Filetsteak	200 g	CHF 44.50
Gentlemen's cut	300 g	CHF 59.50

Entrecôte

Entrecôte	200 g	CHF 37.50
Gentlemen's cut	300 g	CHF 49.50

Beilagen und Saucen nach Wahl

Black Pepper Pommes frites, knusprige Pfannenrösti,
gedünsteter Reis oder saisonales Gemüse
CHF 5.50 pro Beilage

Pfefferrahmsauce, aufgeschlagene Kräuterbutter oder Rotweinjus
im Preis inbegriffen

Garstufen

Wir servieren unsere Steaks
rare, medium rare, medium oder medium well
