



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 wieder aufleben 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 urigen 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 Au Team



EMPFEHLUNGEN DES CHEFKOCHS

Nüsslisalat und Kürbiskernöl	12.50
knuspriger Speck und wachswieches Ei	
<hr/>	
Käserahmsuppe	10.50
Blätterteigstangerl	
<hr/>	
Mit Gemüse gefüllte Rinderroulade	29.50
Burgundersauce und Kartoffelpüree	
<hr/>	
Hirschpfeffer	32.50
Kohlgemüse, Serviettenknödel und Preiselbeerbirne	

DESSERT

Der Steirer Bua	8.50
Apfelmus, Vanilleglace und Kernöl	
<hr/>	
Nougat-Nusspalatschinken	12.50
Birnenpüree und Cassis Sorbet	

Wir verwöhnen Sie mit warmen Gerichten von 11.30 bis 13.45 Uhr
und von 17.30 bis 21.30 Uhr.

SALATE UND VORSPEISEN

Bunte Blattsalate 8.50
mit Kräutercroûtons an Hausdressing

Gemischter Salatteller 9.80

Wurst-Käsesalat einfach 14.50
mit Blattsalaten und Zwiebeln

Wurst-Käsesalat garniert 19.50
mit gemischten Salaten und Zwiebeln

Pikantes Beef Tatar vom Rindsfilet klein 21.50
mit Toastbrot, Butter und Essiggemüse gross 32.50

Grosser gemischter Salatteller 20.50
mit gebratenen Pouletbrustscheiben

Dressing nach Wahl: Französisch, Italienisch oder Balsamico

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz 9.50
mit hausgemachten Griessnockerl und Gemüse
oder hausgemachten Flädli

Frische Tagessuppe 9.50

KLASSIKER

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken

mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln
und hausgemachter Preiselbeermarmelade

vom Jungschwein	24.50
vom Kalb	36.50

Cordon Bleu

Gefüllt mit gekochtem Hinterschinken und Alpkäse
mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln
und hausgemachter Preiselbeermarmelade

vom Jungschwein	29.50
vom Kalb	40.50

Tafelspitz vom Schweizer Rind in 2 Gängen serviert

Flädli- und Röstisuppe, Röstli, Rahmspinat, Wurzelgemüse und Meerrettich



35.50

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes im Pfännli

mit frischen Pilzen und hausgemachten Eierspätzli

39.50

Filetsteak vom Australischen Rind

an Cognac-Pfefferrahmsauce mit gegrillten Pilzen,
Tomaten, Kräutern und Kartoffelkroketten

150 gr 39.50

250 gr 49.50

Gebackene Fischknusperli vom Pangasiusfilet im Körbli

mit Petersilienkartoffeln, Sauce Tartar und einem
kleinen Blattsalat

26.50

PASTA

Hörnli mit Rindshackfleischsauce 19.50

mit hausgemachtem Apfelmus und Röstzwiebeln

Gnocchi gefüllt mit Tomaten 21.50

mit Rahmspint, Salbeibutter und Parmesanchip

VEGETARISCH

Gemüse-Linsencurry mit Kokosmilch 22.50

mit gedünstetem Reis, Sprossen und Chiliöl

Knusprige Pfannenrösti mit frischem Gemüse 23.50

mit Alpkäse überbacken

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites 12.50

Fischknusperli mit Sauce Tartar und Kartoffeln 14.50

Chicken Nuggets mit Pommes frites 12.50

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

Deklaration

Herkunft des Fleisches, sofern nicht anders deklariert:

Schweinefleisch:	Schweiz	Rind- und Pouletfleisch kann mit Hormonen
Kalbfleisch:	Schweiz	als Leistungsförderer erzeugt worden sein
Rindfleisch:	Schweiz, Argentinien	und / oder kann mit Antibiotika und / oder
Pouletfleisch:	Schweiz, Brasilien, Ungarn	anderen antimikrobiellen Leistungsförderern
Schinken:	Schweiz (Vorderschinken)	erzeugt worden sein.
Eier:	Aus Bodenhaltung	
Fisch:	Zuchtfisch, Schweiz, EU-Mittelmeer	

Service inklusive, Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt. Visa, Eurocard, Maestro, EC Direkt und Lunch Checks.

FEIERN IN DER AU

Es gibt viele Gründe zu feiern und dafür sind Sie bei uns goldrichtig!

Ob

Gemütliche Stunden

Geburtstage

Familienfeiern

Jubiläen

Hochzeiten

Jahrestage

Firmenessen und Firmenanlässe

Vereinsanlässe...

unser Team freut sich, mit Ihnen zusammen Ihren Anlass zu planen und Sie bei uns zu verwöhnen.

