



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

## **Bunte Blattsalate**

mit Croûtons und Kürbiskernen  
klein CHF 7.00 / gross CHF 9.50

---

## **Gemischter Salatteller**

an Hausdressing oder Balsamicodressing  
klein CHF 7.50 / gross CHF 10.50

---

## **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 Beef**

mit Toastbrot, Butter, Cornichons und Kresse  
klein CHF 22.50 / gross CHF 32.50

---

## **Pouletbrustscheiben & Salate**

mit Joghurt Dip und hausgemachtem Mangochutney  
CHF 22.50



# Suppen

## **Täglich frisch zubereitete Tagessuppe**

CHF 9.50

---

## **Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz**

mit Griesnockerl oder hausgemachten Flädli,  
Gemüse und Schnittlauch

CHF 9.50

# Pasta & Vegetarisch

## **Hörnli & Rinderhack**

mit hausgemachtem Apfelmus und Röstzwiebeln

CHF 19.50

---

## **Knackiges Gemüse und Linsencurry mit Kokosmilch**

mit hausgemachtem Naan und Minzejoghurt

CHF 23.50

---

## **Frische Kartoffelgnocchi**

an Orangenbutter mit cremigem Karottenpüree und Kressesalat

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

---

## **Kleine Bratwürste vom Grill**

mit Kartoffelsalat

CHF 12.50



# Klassiker

## **Wiener Schnitzel**

in Butterschmalz gebacken mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln  
und hausgemachte Preiselbeermarmelade

vom Jungschwein CHF 24.50

vom Kalbsbäggli CHF 41.50

---

## **Cordon Bleu**

in Butterschmalz gebacken mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln  
und hausgemachte Preiselbeermarmelade,  
gefüllt mit gekochtem Hinterschinken & Gruyere

vom Jungschwein CHF 32.00

vom Kalbsbäggli CHF 46.50

---

## **Gebackene Fischknusperli im Körbli**

mit hausgemachter Sauce Tartar und Petersilienkartoffeln

CHF 27.50

---

## **Geschmorte Rinderschulter in Burgundersauce**

mit Kartoffelpüree, Karotten-Selleriegemüse und Crème fraîche

CHF 37.50

---

## **Gekochter Tafelspitz**

in zwei Gängen serviert

Flädlsuppe

Pfannenrösti, Rahmspinat und Meerrettich

CHF 40.50

---



# Au Spezialitäten

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

## Rinderfilet

Ladies cut	150 g	CHF 36.50
Filetsteak	200 g	CHF 43.50
Gentlemen's cut	300 g	CHF 59.50

## Entrecôte

Entrecôte	200 g	CHF 36.50
Gentlemen's cut	300 g	CHF 49.50

## Beilagen und Saucen nach Wahl

Pfefferrahmsauce, Willy's Chimichurri oder aufgeschlagene Kräuterbutter  
im Preis inbegriffen

Pommes frites, knusprige Rösti, gedünsteter Reis oder saisonales Gemüse  
CHF 5.50 pro Beilage

---

## Genuss auf Vorbestellung

1 Tag im Voraus für Gruppen ab 5 Personen

Roastbeef am Stück gebraten	200 g	CHF 49.50 pro Person
Rinderfilet am Stück gebraten	200 g	CHF 59.50 pro Person

2 Beilagen und 2 Saucen nach Wahl inbegriffen

---