



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

Fitnesssteller

mit Schweizer Pouletbrustscheiben und Salaten
CHF 24.50

Suppen

Täglich frisch zubereitete Tagessuppe

CHF 12.50

Kräftige Rindsuppe vom Tafelspitz

mit Griessnockerl 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

Tortelloni 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 Rüebl

CHF 14.50

Pasta mit Tomatensauce

mit geriebenem Hartkäse

CHF 12.50



Klassiker

Wiener Schnitzel

in Butterschmalz gebacken, dazu hausgemachte Preiselbeermarmelade

vom Jungschweinrücken CHF 24.50

vom Kalbsbäggli CHF 41.50

Cordon Bleu

gefüllt mit gekochtem Hinterschinken & Gruyere

in Butterschmalz gebacken, dazu hausgemachte Preiselbeermarmelade

vom Jungschweinrücken CHF 33.00

vom Kalbsbäggli CHF 49.50

Beilage nach Wahl:

Pommes frites Petersilienkartoffel gedämpfter Basmatireis

Gebackene Fischk nusperli 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

WEINKARTE



Schaumweine



Adank's BRUT AOC – méthode traditionnelle, handgerüttelt

CHF 89.00

Produzent: Weingut Familie Hansruedi Adank

Traubensorte: Pinot Noir

Stil: zarte, langanhaltende Perlage, florale Note, Nüsse, Birne, Kräuterwürze

Champagner

Billecart-Salmon Brut Réserve AOC

CHF 115.00

Produzent: Billecart-Salmon

Traubensorte: 45% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 25% Pinot Noir

Stil: pure Noblesse, diskret, elegant, frischer und spielerischer Abgang

Egly-Ouriet Brut Tradition Grand Cru

CHF 140.00

Produzent: Egly-Ouriet

Traubensorte: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Stil: saftig, elegant, komplex und traditionell

Veuve Fourny & Fils Brut Nature Blanc de Blancs 1er Cru AC

CHF 105.00

Produzent: Veuve Fourny & Fils

Traubensorte: Chardonnay

Stil: straff, zupackend, herrlich frisch und harmonisch

Moët & Chandon Impérial Brut

CHF 90.00

Produzent: Moët & Chandon

Traubensorte: 43% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 23% Chardonnay

Stil: spritzig, lebhaft frisch, verführerisch und elegant

Dom Pérignon Cuvée Brut (Jg 2012)

CHF 235.00

Produzent: Moët & Chandon

Traubensorte: 54% Chardonnay, 46% Pinot Noir

Stil: kraftvoll, frisch, saftig, komplex und eindrucksvoll

« DER BESTE
WEIN IST DER,
DEN WIR MIT
FREUNDEN
TRINKEN.»



Weissweine

Liechtenstein

Villa Vrena Gewürztraminer – Wingert Hintergass Vaduz

CHF 32.00

Produzent und Jahrgang: Karl-Heinz Oehri und Geri Büchel, 2023

(5 dl)

Anbaugebiet: Vaduz, Liechtenstein

Traubensorte: Gewürztraminer

Stil: fruchtig, mittelkräftig mit angenehmer Säurestruktur, im Stahltank ausgebaut

Passend zu: Vorspeisen, hellem Fleisch

HP's Cuvée – Hanspeter Nigg

CHF 69.50

Produzent und Jahrgang: HP. und A. Nigg-Devonas, 2022

Anbaugebiet: Vaduz, Liechtenstein

Traubensorte: Chardonnay, Gewürztraminer

Stil: fruchtig, süffig, leicht bekömmlich

Passend zu: Vorspeisen, Aperitif, Fleisch, Fisch

Schweiz

Chardonnay Passion – Weingut Donatsch

CHF 85.00

Produzent und Jahrgang: Weingut Donatsch, 2023

Anbaugebiet: Malans, Graubünden, Schweiz

Traubensorte: Chardonnay

Stil: mineralisch, hasel burgundisch, elegant

Passend zu: Fisch, hellem Fleisch, Käse

Riesling Sylvaner – Obrecht Christian und Francisca

CHF 63.00

Produzent und Jahrgang: Obrecht Christian und Francisca, 2022

Anbaugebiet: Jenins, Graubünden, Schweiz

Traubensorte: Riesling Sylvaner

Stil: leicht, frisch, knackige Säure, schöner Schmelz

Passend zu: Aperitif, leichten Vorspeisen, Fisch

Fläscher Sauvignon Blanc – Adank

CHF 72.20

Produzent und Jahrgang: Weingut Familie Hansruedi Adank, 2023

Anbaugebiet: Fläsch, Graubünden, Schweiz

Traubensorte: Sauvignon Blanc

Stil: knackig, frisch, blumig, mit gutem Zug am Gaumen

Passend zu: Spargel- & Gemüsegerichte, Fisch, Meeresfrüchte



Österreich

Sauvignon Blanc Ried Grassnitzberg Erste STK Lage – Weingut Tement

CHF 73.50

Produzent und Jahrgang: Weingut Tement, 2020

Anbaugebiet: Südsteiermark, Österreich

Traubensorte: Sauvignon Blanc

Stil: Stachelbeeren, Holunderblüten, rassig, füllig

Passend zu: Aperitif, Fisch

Grüner Veltliner Hasel Kamptal DAC – Weingut Allram

CHF 57.50

Produzent und Jahrgang: Weingut Allram, 2022

Anbaugebiet: Kamptal, Österreich

Traubensorte: Grüner Veltliner

Stil: schöne Fruchtentfaltung am Gaumen, dezente Blütennoten, frisch

Passend zu: Aperitif, Vorspeisen, Fisch

Riesling Ried Schütt Smaragd – Weingut Emmerich Knoll

CHF 91.50

Produzent und Jahrgang: Weingut Emmerich Knoll, 2020

Anbaugebiet: Wachau, Österreich

Traubensorte: Riesling

Stil: kräftig, komplex, langanhaltend

Passend zu: Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch

Grüner Veltliner Weinviertel DAC – Hofkellerei

CHF 57.00

Produzent und Jahrgang: Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein, 2023

Anbaugebiet: Weinviertel, Österreich

Traubensorte: Grüner Veltliner

Stil: saftig-frisch am Gaumen mit Länge, würzig, mit animierender Struktur hinterlegt

Passend zu: Vorspeisen, Gebackenem, asiatischen Gerichten

Österreich & Deutschland

Grüner Veltliner Rotes Tor Federspiel, Hirtzberger

CHF 68.90

Produzent und Jahrgang: Weingut Franz Hirtzberger, 2023

Anbaugebiet: Wachau, Österreich

Traubensorte: Grüner Veltliner

Stil: saftig, elegant, rund und harmonisch

Passend zu: Vorspeisen, Fisch, asiatische Küche, Käse

Riesling Tonschiefer trocken – Weingut Dönnhof

CHF 63.50

Produzent und Jahrgang: Weingut Dönnhof, 2020

Anbaugebiet: Nahe, Deutschland

Traubensorte: Riesling

Stil: fruchtig, mineralisch, schöne Frische, langer Abgang

Passend zu: Aperitif, Vorspeisen, Fisch

Riesling Kirchspiel Grosses Gewächs trocken, Weingut Wittmann

CHF 89.00

Produzent und Jahrgang: Weingut Wittmann, 2019

Anbaugebiet: Rheinhessen, Deutschland

Traubensorte: Riesling

Stil: elegant und finessenreich, typische Rieslingaromat, schöner Schmelz mit mineralischem Abgang

Passend zu: Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch



Frankreich

Sancerre AC – Domaine Vacheron

CHF 74.00

Produzent und Jahrgang: Domaine Vacheron, 2018

Anbaugebiet: Sancerre, Loire, Frankreich

Traubensorte: Sauvignon Blanc

Stil: harmonisch, saftig, rund und mineralisch

Passend zu: Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch

Chablis Vaillons 1er cru AC Domaine Pattes Loup – Thomas Pico

CHF 96.00

Produzent und Jahrgang: Domaine Pattes Loup, 2018

Anbaugebiet: Chablis, Burgund, Frankreich

Traubensorte: Chardonnay

Stil: mineralisch, „typisch Chablis“, geschmeidig, balanciert

Passend zu: Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch

Meursault-Poruzots 1er cru AC – Domaine Antoine Jobard

CHF 139.00

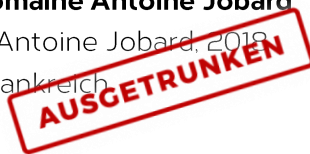
Produzent und Jahrgang: Domaine Antoine Jobard, 2018

Anbaugebiet: Côte d'Or, Burgund, Frankreich

Traubensorte: Chardonnay

Stil: cremig, intensiv, voluminös, finessenreich, Feuerstein

Passend zu: Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch



Italien

Roero Arneis DOCG – Matteo Correggia

CHF 59.50

Produzent und Jahrgang: Matteo Correggia, 2021

Anbaugebiet: Piemont, Italien

Traubensorte: Arneis

Stil: Aromen von Birne, Pfirsich und Mango, saftig, harmonisch

Passend zu: Fisch, Aperitif, Gemüse, Weichkäse

Chardonnay Cardellino DOC – Elena Walch

CHF 62.50

Produzent und Jahrgang: Elena Walch, 2022

Anbaugebiet: Südtirol, Italien

Traubensorte: Chardonnay

Stil: mittelkräftig, ausgewogen, geschmeidig

Passend zu: Fisch, Aperitif, kräftigen Vorspeisen



Rotweine

Liechtenstein & Schweiz

Ried Herawingert Pinot Noir – Hofkellerei

CHF 84.00

Produzent und Jahrgang: Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein, 2021

Anbaugebiet: Vaduz, Liechtenstein

Traubensorte: Pinot Noir

Stil: intensiv, saftig, erfrischend straffer und langer Nachhall am Gaumen

Passend zu: Asiatischem, Gegrilltem, Gebratenem und würzigen Fischgerichten

Pinot Noir Passion – Weingut Donatsch

CHF 89.00

Produzent und Jahrgang: Weingut Donatsch, 2021

Anbaugebiet: Malans, Graubünden, Schweiz

Traubensorte: Pinot Noir

Stil: würziges, dunkles Früchtebouquet, voller edler Gaumen

Passend zu: kräftigem Fleisch, Wild, Käse, Fleischplättli

Trocla Nera Pinot Noir – Obrecht Christian und Francisca

CHF 72.00

Produzent und Jahrgang: Obrecht Christian und Francisca, 2020

Anbaugebiet: Jenins, Graubünden, Schweiz

Traubensorte: Pinot Noir

Stil: schöne Pinot Frucht, harmonisch, weicher Gaumen, bekömmlich

Passend zu: Fisch und Fleisch (Geflügel, Kalb)

Fläscher Pinot Noir Barrique – Adank

CHF 74.50

Produzent und Jahrgang: Weingut Familie Hansruedi Adank, 2021

Anbaugebiet: Fläsch, Graubünden, Schweiz

Traubensorte: Pinot Noir

Stil: Tanninen, lang und kraftvoll, vielschichtig mit schöner Pinot-Eleganz

Passend zu: Fleisch, Wild, Käse

Österreich

Zweigelt Goldberg – Werner Achs

CHF 58.50

Produzent und Jahrgang: Paul Achs, 2022

Anbaugebiet: Burgenland, Österreich

Traubensorte: Zweigelt

Stil: saftig, fruchtig, rund, zarte Tannine

Passend zu: Pasta, Fleisch, Wild

Haideboden – Weingut Umathum

CHF 68.50

Produzent und Jahrgang: Weingut Umathum, 2019

Anbaugebiet: Burgenland, Österreich

Traubensorte: Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon

Stil: feinwürzig, elegant, feines Tannin, voller Abgang

Passend zu: Lamm, Rind



Frankreich

Château Poujeaux cru bourgeois, Moulis AC

CHF 79.50

Produzent und Jahrgang: Château Poujeaux, 2016

Anbaugebiet: Bordeaux, Frankreich

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Stil: schwarze Johannisbeere, Rauch und Würze, vollmundig, intensiv

Passend zu: Pasta, dunklem Fleisch

AUSGETRUNKEN

Châteauneuf-du-Pape – Julien Barrot AC Domaine La Barroche

CHF 82.00

Produzent und Jahrgang: Domaine La Barroche, 2020

Anbaugebiet: Rhône, Frankreich

Traubensorte: Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault

Stil: kräftig, dicht, vielschichtig, finessenreiches Finale

Passend zu: gegrilltem und dunklem Fleisch, Wild, Lamm, Käse

Bourgogne Pinot Noir AC – Domaine Jean Grivot

CHF 83.00

Produzent und Jahrgang: Domaine Jean Grivot, 2018

Anbaugebiet: Burgund, Frankreich

Traubensorte: Pinot Noir

Stil: sinnlich, tiefgründig, saftig-frisch, filigran, elegant

Passend zu: Vorspeisen, Fisch und Fleisch



Spanien

Gago Toro DO – Telmo Rodriguez

CHF 63.00

Produzent und Jahrgang: Telmo Rodriguez, 2019

Anbaugebiet: Toro, Spanien

Traubensorte: Tempranillo

Stil: Schokolade, dunkle Beeren, voluminös, saftig, kräftiger langer Abgang

Passend zu: dunklem Fleisch, Pasta

Viña Tondonia Tinto Reserva DOC – R. López de Heredia

CHF 79.50

Produzent und Jahrgang: R. López de Heredia, 2011

Anbaugebiet: Rioja, Spanien

Traubensorte: Tempranillo

Stil: leicht, energiegeladen, erfrischend, herrlich gereift und trocken.

Passend zu: geschmortem Fleisch, Käse



Italien

Lagrein DOC – Elena Walch

CHF 58.00

Produzent und Jahrgang: Elena Walch, 2023

Anbaugebiet: Südtirol, Italien

Traubensorte: Lagrein

Stil: dezente Würze, füllig, mit angenehmem Trinkfluss

Passend zu: Wild, dunklem Fleisch, Käse

Chianti Classico DOCG – San Giusto a Rentennano

CHF 62.50

Produzent und Jahrgang: San Giusto a Rentennano, 2021

Anbaugebiet: Toskana, Italien

Traubensorte: Sangiovese, Canaiolo

Stil: trocken, fruchtig, elegant, weich, sehr harmonisch

Passend zu: Fleisch (Wild, Rind, Kalb)

Ornella DOC – Rocca di Frassinello

CHF 63.50

Produzent und Jahrgang: Rocca di Frassinello, 2019

Anbaugebiet: Toskana, Italien

Traubensorte: Sangiovese, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon

Stil: dunkelbeerig, zarter Schmelz, intensiv, gehaltvoll, «Supertoskaner, kleiner Tignanello»

Passend zu: Fleisch, Wild, Pasta

Brunello di Montalcino DOCG – Poggio Antico

CHF 99.50

Produzent: Poggio Antico, 2016

Anbaugebiet: Toskana, Italien

Traubensorte: Sangiovese

Stil: dunkle Beeren, würziger Unterton, konzentriert, vollmundig, langer Abgang

Passend zu: Lamm, Rind, Wild

AUSGETRUNKEN

Italien

Bolgheri Rosso DOC- Le Macchiole

CHF 67.50

Produzent und Jahrgang: Le Macchiole, 2022

Anbaugebiet: Toskana, Italien

Traubensorte: Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Stil: dunkel, fruchtig, elegant, würzig, harmonisch

Passend zu: Fleisch, Wild, Pasta

Il Pino di Biserno – Tenuta di Biserno

CHF 85.00

Produzent und Jahrgang: Tenuta di Biserno, 2020

Anbaugebiet: Toskana, Italien

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

Stil: kräftig, füllig, tiefgründig, langer und cremiger Abgang

Passend zu: Fleisch, Wild



Nebbiolo d'Alba Valmaggiore DOC – Luciano Sandrone

CHF 75.50

Produzent und Jahrgang: Luciano Sandrone, 2018

Anbaugebiet: Piemont, Italien

Traubensorte: Nebbiolo

Stil: fruchtig, leicht, intensives Bouquet mit Erdbeer- und Johannisbeerdüften

Passend zu: Geflügel, gegrilltem aller Art, Pilzgerichten

Barbaresco DOCG – Bruno Rocca

CHF 84.00

Produzent und Jahrgang: Bruno Rocca, 2019

Anbaugebiet: Piemont, Italien

Traubensorte: Nebbiolo

Stil: elegant, warm, langer, fruchtiger Abgang mit Kakaonoten

Passend zu: Fleisch, Braten, Wild, würzigem Käse

Italien

Barbera d'Alba Cascina Nuova DOC – Mauro Veglio

CHF 72.00

Produzent und Jahrgang: Mauro Veglio, 2020

Anbaugebiet: Piemont, Italien

Traubensorte: Barbera

Stil: kräftiges fruchtiges Bouquet, Kirschnoten, intensives Finale

Passend zu: Aperitif, Vorspeisen, Fisch

Barolo Le Vigne DOCG – Luciano Sandrone

CHF 138.00

Produzent: Luciano Sandrone, 2019

Anbaugebiet: Piemont, Italien

Traubensorte: Nebbiolo

Stil: strukturiert, kräftig, reife Tannine, filigran, tolle Länge

Passend zu: Pasta, gegrilltes und dunkles Fleisch, Wild, Lamm



Bitte wenden Sie sich für Informationen zu Allergenen
in den einzelnen Gerichten an unser Servicepersonal.
Vielen Dank

DEKLARATION

Fleischherkunft, sofern nicht anders deklariert:

Schweinefleisch: Schweiz

Kalbfleisch: Schweiz

Rindfleisch: Schweiz, Irland, Argentinien

Pouletfleisch: Schweiz

Schinken: Schweiz (Vorderschinken)

Eier: aus Bodenhaltung

Fisch: Zuchtfisch, Schweiz, Mittelmeer, Atlantik, Pazifik

Rind- und Pouletfleisch kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein und / oder kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Service inklusive, Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt. Visa, Eurocard, Maestro, EC Direkt und Lunch Checks.