



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 Griessnockel 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 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

# 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**

[5 dl] CHF 32.00

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

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 Fruchtfaltung 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

---

**AUSGETRUNKEN**

# 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

**AUSGETRUNKEN**



# 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, 2024

[3.75 dl] CHF 45.00

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, 2021

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)

---

## **Ornello 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.