



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 Zanderknusperli im Körbli

mit hausgemachter Sauce Tartar und Petersilienkartoffeln

CHF 29.00

---

## 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

Flädlsuppe

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

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

#### DEKLARATION

Brot: Liechtenstein und Schweiz

Fleischherkunft, sofern nicht anders deklariert:

Schweinefleisch: Schweiz

Kalbfleisch: Schweiz

Rindfleisch: Australien, Argentinien, Uruguay

Pouletfleisch: Thailand

Hinterschinken: Schweiz

Eier: aus Bodenhaltung

Fischknusperli: Deutschland

Garnelen: Indien

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.