



Brauereigasthof

REINER

HERZLICH WIEDER-WILLKOMMEN!

Küchenzeiten: 11:30 bis 13:30 und 17:00 bis 19:00

Suppen & Salate

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Mandelsplitter	6,40
Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Leberspätzle	4,80
Gemischter Salat an Hausdressing	6,20
mit gebratenen Hühnerbruststreifen	12,60
mit gebratenen Rinderfiletstreifen	17,80
Blattsalat an Hausdressing	3,90

Hauptspeisen

Spargelrisotto mit grünem und weißem Spargel und Bergkäsespänen	15,20
Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	17,80
...und rosa gebratenen Medaillons vom Schweinsfilet	26,80
Vorarlberger Käsknöpfle Bregenzerwälder Berg- und Alpkäsemischung von „Käsecaspar“ mit Kartoffelsalat und Röstzwiebeln	14,50
Spinatknödel mit Bergkäsespänen und zerlassener Butter	12,80
Gebackene Zanderfilets mit Kartoffelsalat und Sauce Remoulade	14,80
Rindsgulasch mit Semmelknödel oder Butterspätzle	14,50

Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und Ketchup oder Butterkartoffele dazu Preiselbeeren	14,30
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites und Ketchup oder Butterkartoffele dazu Preiselbeeren	17,40
In Kürbiskernpanade gebackene Hühnerbrüstchen mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	14,30
Schweinsfiletmedaillons rosa gebraten, an Rahmsauce, mit buntem Gemüse und Butterspätzle	18,20
Grillteller – Filets von Rind, Schwein, Huhn mit Würstle, Pommes Frites, Ketchup, Kräuterbutter und Paprikasauce	19,80

Für unsere „kleineren Gäste“ – bis 12 Jahre

Kinder-Wienerschnitzel mit Pommes	7,90
Panierte Hühnerstreifen mit Pommes	7,60
Wienerle mit Pommes	6,80
Spätzle mit Sauce	5,80

Süßes & Eis

Kardinalschnitte nach Rezept aus Inges Kochbuch (hier erhältlich)		4,30
Palatschinken mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne	Stk.	4,60
mit Marillenmarmelade	Stk.	3,60
Gemischtes Eis		5,40
	mit Sahne	6,40
Coupe Dänemark		6,80
Eiskaffee		7,20
Affogato Kugel Vanille mit Illy Espresso		4,50
Kugel Eis Vanille, Schoko oder Erdbeere		1,80