

Willkommen im Auerhahn

Liebe Gäste

Wir freuen uns, dass Sie in unseren Gasthof einkehren. Der Auerhahn, als geschichtsträchtiger Ort, soll ein "Platzerl" zum Wohlfühlen sein. Deshalb legen wir höchstes Augenmerk darauf, dass Sie bei uns gut betreut sind. Um Ihren lukullischen Ansprüchen gerecht zu werden, haben wir ein umfassendes kulinarisches Angebot aus Küche und Keller für Sie zusammengestellt.

Außerdem lässt es sich bei uns so richtig gemütlich schlafen. Unsere Auerhahn Zimmer bestechen mit typischem "Berggasthaus-Charme" und urigen Ambiente. 2 Appartements stehen auch zur Verfügung, ideal für Familien mit Kindern.

Wir hoffen, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen und wünschen Ihnen gemütliche Augenblicke im Gasthof Auerhahn.

Ihr Gastgeber

Johann Ortner



Unsere Vorspeisen

our starters

Gschmackiges Tartar vom Rind, serviert mit Toast und Butter
beef tartare, served with toast and butter

Vorspeise - starter	34,00
Hauptspeise - main course	39,00

Carpaccio vom Rind	39,00
--------------------	-------

Tartar von der Zuger Lachsforelle, serviert mit Toast und Butter
tartare of zuger salmon trout, served with toast and butter

Vorspeise - starter	34,00
Hauptspeise - main course	39,00

Geräuchertes Forellenfilet aus dem Zuger Fischteich smoked trout from local production	32,00
---	-------

Weinbergschnecken in der Pfanner serviert "Café de Paris" escargots "Café de Paris"	29,00
--	-------

Unsere Suppen our soups

Tagessuppe soup of the day	12,50
Kräftige Bouillon mit Frittaten oder Leberknödel beef broth with sliced pancake or liver dumpling	12,50
Bouillon mit hausgemachten Gemüsestrudel beef broth with homemade vegetable strudel	12,50
Suppentopf "Alt Wiener Art" soup bowl viennese style	15,50
Französische Zwiebelsuppe french onion soup	15,50
Unsere Kleinigkeiten für Zwischendurch small bites for the afternoon	
Frankfurter mit Saft und Brot	14,50
Belegtes Brot mit Schinken, Speck oder Käse open sandwich with ham, bacon or cheese	16,00
Brettljause, natürlich mit einem Schnapserl typical austrian platter with a shot of schnapps	33,00

Unsere Salate

our salads

Grüner oder gemischter Salat green or mixed salad	14,80
Rucolasalat mit Parmesan rocket salad with parmesan cheese	15,20
Vogersalat mit Kartoffeln und Kürbiskernöl lamb's lettuce with potatoes and pumpkin seed oil	15,20
Gemischter Salat mit gegrillten Hühnerbruststreifen mixed salad with grilled chicken breast	25,50
Gemischter Salat mit Thunfisch mixed salad with tuna	25,50
Salat nach griechischer Art greek salad	24,50
Rustikaler Salat mit Speckstreifen, Kürbiskernöl und Schwarzbrot mixed salad with bacon, pumpkin seed oil and black bread	26,00
Salat mit Tafelspitz Streifen, mariniert mit Kürbiskernöl salad with cooked beef, marinated with pumpkin seed oil	29,50

Pastagerichte und Vegetarisches **pasta and vegetarian dishes**

Wahlweise mit Spaghetti, Gnocchi oder Tagliatelle
choose between spaghetti, gnocchi or tagliatelle

Al Pomodoro	22,00
Alla Carbonara	25,00
Ai Quattro Formaggi	29,00
Vorarlberger Käsespätzle mit kleinem Salat "Vorarlberger cheese spätzle" with small salad	26,00
Risotto mit Pilzen oder Gemüse der Saison risotto with mushrooms or seasonale vegetables	29,00

Deftiges und Fleischgerichte **main dishes with meat**

Blunzngröstl mit Salat blood sausage served in a pan with a salad	28,00
Tiroler Gröstl mit Beilagensalat potatoes, past, bacon, onions, meat in a pan with a salad	28,00
Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb the real viennese schnitzel from veal	48,00

Schnitzel vom Schwein nach Wiener Art viennese style schnitzel from pork	35,00
Spareribs mit Senf mariniert, Pommes Frites und Salat mustard marinated spare ribs with french fries and salad	38,00
Schweinsbraten serviert mit Serviettenknödel und Sauerkraut roast pork served with dumplings and pickled cabbage	36,00
Grillplatte für 2 Personen - Schweine-, Hühner- und Rindfleisch dazu serviert Pommes, Reis und Gemüse grill platter for 2 with pork, chicken and beef served with french fries, rice and vegetables	78,00
Saftiges Rindsgulasch mit Beilagen beef goulash with side dishes	
Kleine Portion - small portion	28,00
Normale Portion - main dish	38,00
Der Auerhahn Rostbraten mit Speck-Pilz Rahmsauce, serviert mit Spätzle und Serviettenknödel roasted beef à la Auerhahn with spätzle and dumplings	44,00
Wiener Tafelspitz mit Blattspinat, Röstkartoffeln und Apfelkren prime boiled beef with spinach, roasted potatoes and horseradish	49,00

Entrecôte mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Speckfisolen	49,00
entrecôte with roasted potatoes and beans with bacon	

Zu unseren Steaks wählen Sie zwischen Pfeffersauce, Knoblauchsauce oder Café de Paris aus

for our steaks choose between pepper sauce, garlic sauce or café de paris

Rib Eye Steak 300g	58,00
--------------------	-------

Filet Steak 200g	58,00
------------------	-------

Lady Steak 150g	42,00
-----------------	-------

Als Beilage zum Steak wählen Sie bitte eine aus

please choose your side dish for your steak

Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln, Pommes Frites, Reis, Spätzle, Gemüse
parsley potatoes, roasted potatoes, french fries, rice, spätzle, vegetables

Zusätzliche Beilage - additional side dish	9,20
--	------

Beilagensalat - side salad	10,80
----------------------------	-------

Fischgerichte

fish dishes

Ganze gegrillte Forelle vom Zuger Fischteich, Petersilienkartoffeln und Gemüse grilled trout from local fishing pond, parsley potatoes and vegetables	36,00
Forelle Müllerin mit Petersilienkartoffeln und Gemüse miller style trout with parsley potatoes and vegetables	36,00
Filetstück vom Lachs mit Beilagen nach Wahl salmon filet with your preferred side dish	44,00
Zanderfilet im Bierteig und Beilage nach Wahl pikeperch baked with your preferred side dish	42,00
Riesencrevetten mit Kräuter-Knoblauchsauce king prawns with garlic- herb sauce	55,00
Fischduett von div. Fischen mit Beilage nach Wahl mixed fish with your preferred side dish	58,00

Unsere gemeinschaft fördernden Hauptgerichte **our socializing main dishes**

Preise pro Person - price per person

Raclette 74,00

Vorab ein gemischter Salat - for starter a mixed salad

Potpourri von Fleisch, Käse, Früchten mit verschiedenen Beilagen
different meats, cheeses, fruits and a variation of side dishes

Fondue Chinoise (mit Suppe) oder Bourguignonne (mit Öl) 74,00

Vorab ein gemischter Salat - for starter a mixed salad

Drei Fleischsorten mit verschiedenen Beilagen
different meats with a variation of side dishes

Käsefondue 58,00

Vorab ein gemischter Salat - for starter a mixed salad

Echter Schweizer Käse, serviert mit Brot Würfeln, Kartoffeln
und Früchten

original swiss cheese with chopped bread, potatoes and fruits

Unsere feinen Nachspeisen

our desserts

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel homemade apple- or curd strudel	12,00
Der Auerhahn Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster ca 30 min our Auerhahn styled cut pancake with plum jam. prep. time 30 min	28,00
Hausgemachte Marillenknödel apricot dumplings, of course homemade	28,00
Die Auerhahn Palatschinken mit Schokoladen Nuss Füllung our delicious pancakes with a chocolate nut filling	24,00
Palatschinken mit Marmelade, Schoko oder Eisfüllung pancakes with jam, chocolate or ice cream	18,00
Gemischtes Eis with fruits mixed ice cream	18,00

Warme Getränke - hot drinks

Kleiner Schwarzer / Espresso	4,90
Verlängerter	5,80
Großer Brauner	6,20
Cappuccino / Latte Macchiato	6,20
Rüdesheimer / Irish Coffee	16,50
Glühwein	9,80
Verschiedene Teesorten	5,80
Heiße Schokolade	6,20

Alkoholfreie Getränke - soft drinks

Soda	0,25	3,60
Mineral still / prickelnd	0,33	4,90
Mineral still / prickelnd	0,75	8,90
Pepsi / Cola / Fanta / Sprite		5,60
Almdudler		5,60
Eistee		5,60
diverse Säfte / gespritzt		5,60

Bier - beer

Alkoholfreies Bier	0,5	5,60
Fohrenburger Bier vom Fass	0,2	4,80
Fohrenburger Bier vom Fass	0,3	5,40
Fohrenburger Bier vom Fass	0,5	6,50
Radler süß / sauer	0,2	4,80
Radler süß / sauer	0,3	5,40
Radler süß / sauer	0,5	6,50
Weizen	0,5	6,50

Unsere Hausweine im Offenausschank

Grüner Veltliner, Stadlmann, Thermenregion	1/8	6,50
Blauer Portugieser, Stadlmann, Thermenregion	1/8	6,80

Weißer und Rosé Qualitätsweine im Offenausschank

Riesling, Stadlmann, Thermenregion	1/8	7,50
Riesling, Aumann, Thermenregion	1/8	7,50
Chardonnay, Aumann, Thermenregion	1/8	7,50
Gemischter Satz, Aumann, Thermenregion	1/8	7,50
Rosé, Stadlmann, Thermenregion	1/8	7,50

Rote Qualitätsweine im Offenausschank

Zweigelt, Aumann, Thermenregion	1/8	7,50
Zweigelt, Piriwe, Thermenregion	1/8	7,50

Die Allergenverordnung der Europäischen Union

Folgende Inhaltsstoffe können in unseren Speisen enthalten sein:

- Glutenthaltiges Getreide
- Eier
- Krebstiere
- Fisch
- Erdnuss
- Soja
- Milch bzw Laktose
- Schalenfrüchte (Nussarten)
- Sellerie
- Senf
- Sesam
- Sulfite (z.B. Wein)
- Lupinen (Sojaersatz)
- Weichtiere

Sollten Sie gegen eine der obigen oder auch gegen andere als die genannten Substanzen eine Unverträglichkeit bzw. Allergie haben, dann bitten wir Sie im Sinne der Eigenverantwortung uns darüber zu informieren.

Für weitere Auskünfte und Ratschläge Ihrer Menüwahl betreffend, stehen wir jederzeit gerne zur Verfügung.

Ihr Gasthof Auerhahn Team
Ihr Gastgeber Johann Ortner

