

Maurachbund

GASTHAUS



“Beschränke alles auf das Wesentliche, aber entferne nicht die Poesie.”

Aus Wabi-Sabi, das japanische Konzept der Wahrnehmung von Schönheit.

Sehrgutbürgerlich

Einfach sehrgut essen

Ein Gasthaus war es, ein Gasthaus soll es bleiben. Mit traditionellen Gerichten und saisonalen Höhepunkten, lokalen Lieferanten und frischen Zutaten. Vom Fisch aus Gaissau, über die Wurst aus Lustenau bis zum Gemüse aus Koblach. Aus diesen besten Zutaten kochen wir so, wie es seit Jahrhunderten am besten schmeckt: Immer frisch und mit eigenen Händen zubereitet.

Sehrgut zu Mittag essen

Wertvoll und täglich frisch

Unseren Mittagsmenüplan versenden wir wöchentlich per Newsletter, ebenso regelmässig Infos zu Veranstaltungen und Neuigkeiten aus dem „Maurachbund“.


Gerne nehmen wir Sie in den Verteiler auf, geben Sie uns einfach Ihren Kontakt bekannt.

Salate und Vorspeisen

Beilagensalat | € 4,20  M O
Blattsalat mit Rohkost

Bunter Salatteller | € 6,80  M O
Blatt- und Gemüsesalate der Saison

Caesar Salad | € 9,80 M O
Romanosalat, Croûtons, Parmesan

Bunte Blattsalate „Argentina“ | € 11,80  M O
mit gebratenen Avocado, roten Zwiebeln, Mais und Tomaten

+ Zusätzlich zu allen Salaten:

_ Putenbruststreifen | € 3,80 M O

_ gegrillte Rindsfiletwürfel | € 4,80 M O

_ Riesengarnelen | € 5,80 D M O

Mariniertes Rindfleisch | € 10,80 H L M O
Rote Zwiebel, Kräuter-Vinaigrette, Kernöl

Lumpensalat | € 8,50 G M O
Lustenauer Schübling, Bergkäse, Essiggürkle

Suppen


Tagessuppe | € 4,20 n. A.
_ täglich neue Ideen im Suppentopf

Rinderkraftbrühe
_ mit Kräuterflädle | € 3,90 A C G L
_ mit Tiroler- oder Leberknödel | € 5,80 A C G L


Geflügelcremesuppe | € 6,80 A C G L
mit Trüffelöl und Morcheln

Tomatisierte Bodenseefischsuppe | € 11,80 A C D G L
Bodenseefischfilets, geröstetes Weißbrot, Safran Aioli
_ kleine Portion | € 6,80

Vegetarisch bis Vegan

Gebratene Avocado | € 11,80  M O
mit Hummus, Kräutersalat, Zitronenöl und frischem Koriander

Gefüllte Zucchini | € 12,50  A O
Tomatensalsa, Bulgur, getrocknete Tomaten, schwarze Oliven, Pesto

Grillierte Spitzpaprika | € 14,50  -
mit bunter Gemüse-Quinoa Füllung auf Süsskartoffelcreme

Dinkel-Crêpe | € 12,50  A C G
mit Grillgemüse, Jungspinat, Feta und hausgemachtem Bärlauchpesto

Vorarlberger Kässpätzle | € 12,80  A C G M O
mit Kartoffel-Blattsalat und kleinem Apfelmus.

„Gsottne Grumpara“ | € 12,80  G
Pellkartoffeln mit Butter, Käse und Kümmel


Daß wir bei der Zubereitung unserer Gerichte auf Halbfertig- und Fertigprodukte verzichten, ist Ehrensache und versteht sich von selbst!

Burger im „sehr gut Stil“

... serviert mit einer kleinen Portion Pommes.

VorarlBurger | € 15,20 A G M O
200 g Black Angus Beef
mit Bregenzerwälder Speck und Bergkäse, Salat, Tomate, Zwiebel und Sweet-Chili-BBQ Sauce

Buffalo Burger | € 16,80 A G M O
180 g Prime Bison Beef 100%
mit Büffelmozzarella, Ochsenherztomate

Vegan Burger | € 14,80  M O
Glutenfreies Reisbrot, Kichererbsen-Quinoa-Patty, Salat, Ochsenherztomate, vegane Mayonnaise und knusprige Zwiebel

Wo man sich schon seit Jahrhunderten zum Genießen trifft, sind Sie gut aufgehoben. Nehmen Sie Platz und freuen Sie sich an „sehrgutbürgerlicher Küche“ ohne Türrchen und Schäumchen, dafür mit einer großen Portion ehrlicher Leidenschaft für die besten Produkte der Region und Saison.



Perfekt dazu: Heimisches Bier oder ausgewählte Lieblingsweine von befreundeten Winzern oder Newcomern der Szene (auch für Zuhause, zum attraktiven Vintothekpreis) runden den Genuß ab.

Ich setze mein volles Wissen, ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse jahrelanger Spitzengastronomie und meine freundschaftlichen Kontakte zu den Besten der Besten für Ihr kulinarisches Erlebnis ein. Lassen Sie sich überraschen!

Ihr Heino Huber
& das gesamte Maurachbund-Team

Klassiker der österreichischen Küche, präzise zubereitete Innereien, alte Rezepte – all das finden Sie auf unserer Speisekarte (warme Küche 11:30 bis 22:00 Uhr). Parallel dazu veredeln wir die saisonalen Schätze aus Wald und Wiese, Fluß und See – sobald die Temperaturen es zulassen, servieren wir auch auf unserer lauschigen Terrasse, fernab vom Trubel und Lärm der Stadt.

Klassiker und Fische

Wiener Schnitzel | € 13,50 ACG
Alpschweinerücken, Preiselbeeren, Kartoffeln
_ kleine Portion | € 9,80

Cordon Bleu klassisch | € 15,80 ACG
Alpschweinerücken, Saftschinken, Bergkäse, Petersilienkartoffeln
_ von der Edelpute | € 15,80

Steirisches Backhendl | € 15,80 ACGMO
mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat

Maurachbund Grillteller | € 16,80 GO
Rindsfilet, Schweinerücken, Pute, Wienerle-Kraken, Pommes Frites, BBQ-Sauce und Knoblauch-Dip

Zwiebelrostbraten | € 18,50 AM
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln

Bodenseefischknusperli | € 17,80 ACDG
mit Sauce Tatare und Kartoffelsalat

Bodenseefelchen | € 18,50 ACDL
in Kartoffel-Selleriekruste, Zucchini und Tomaten-Kräutersalsa

Steaks für Fleischliebhaber

Alle Steaks servieren wir wahlweise mit Kräuterbutter GM, Pfefferrahmsauce G, Knoblauchsauce G, hausgemachter BBQ-Sauce oder Thymianjus.

Rindsfiletsteak
Maredo Beef, Argentinien
_ 120 g | € 14,90
_ 200 g | € 25,80
_ 300 g | € 38,50

Entrecôte
Alpenvorland-Rind, Österreich
_ 300 g | € 26,40
_ 400 g | € 34,60

Tomahawk Steak oder **T-Bone Steak**
speziell für Fleischliebhaber, je 100g | € 7,60

+ Beilagen
Pommes Frites | € 3,40 ✓
Petersilienkartoffel | € 3,40 ✓ G
Saisonales Grillgemüse | € 3,90 ✓
Kartoffelpüree | € 3,90 ✓ G
_ mit Trüffelöl, brauner Butter und Parmesan
_ mit Oliven und getrockneten Tomaten
_ mit Süsskartoffel und Jalapeños

Biere

Fohrenburger Jubiläum, Dunkles, Radler
0,2 l | € 2,50 0,3 l | € 2,90 0,5 l | € 3,90

Fohrenburger Weizen
0,3 l | € 2,90 0,5 l | € 3,90

Fohrenburger Alkoholfrei
0,33 l | € 2,90

Alkoholfrei

**Coca Cola, Coca Cola light,
Fanta, Mezzo Mix, Almdudler**
0,33 l | € 2,90

Apfelsaft pur/gespritzt, Orangensaft gespritzt
0,25 l | € 2,60 0,5 l | € 3,80

Rauch Premium Säfte
Johannisbeer, Orange, Cranberry oder Mango
0,25 l | € 2,90

Schweppes
Tonic Water, Bitter Lemon
0,2 l | € 2,90

Red Bull
0,25 l | € 3,90

Vöslauer Mineralwasser
0,33 l | € 2,60 0,7 l | € 5,20

Soda mit frischer Zitrone
0,25 l | € 1,80 0,5 l | € 3,20

Heißgetränke

Espresso | € 2,40
Café, Decaffeinato | € 2,60
Latte Macchiato, Cappuccino | € 3,20

Heiße Schokolade | € 3,20

Tee | € 3,20
Fenchel, Grüntee, Kräutertee

Ronnefeldt Teespezialitäten | € 3,90
Serviert in der Jumbo-Tasse, mit Honig und
Kandiszucker.

Weißweine offen

Grüner Veltliner Messwein 2016
Gobelsburg, Langenlois
1/8 l | € 3,90

Grüner Veltliner und Co 2016
Gemischter Satz, Weingut Alphart, Baden
1/8 l | € 3,90

Dialog (Sauv. Blanc, Chardonnay) 2015
Weingut Reinisch, Tattendorf, Thermenregion
1/8 l | € 4,40

Chardonnay 2016
Weingut Franz und Christine Netzl, Carnuntum
1/8 l | € 4,20

Riesling Stein. Terrassen 2015
Weingut Salomon, Undhof, Krems
1/8 l | € 4,40

Rotweine offen

Zweigelt 2015
Weingut Pöckl, Mönchhof, Burgenland
1/8 l | € 3,90

Blaufränkisch „Johanneshöhe“ 2013
Weingut Engelbert Prieler, Deutschkreuz
1/8 l | € 4,20

Solo Rosso (ZW, BF, PN) 2015
Weingut Pöckl, Mönchhof, Burgenland
1/8 l | € 4,60

Rioja Crianza 2013
Bodegas Navajas
1/8 l | € 4,80

Rosé offen

Seegucker 2016
Weingut Aufricht, Hagnau am Bodensee
1/8 l | € 3,50

Weitere Flaschenweine finden Sie
auf der Weinkarte!