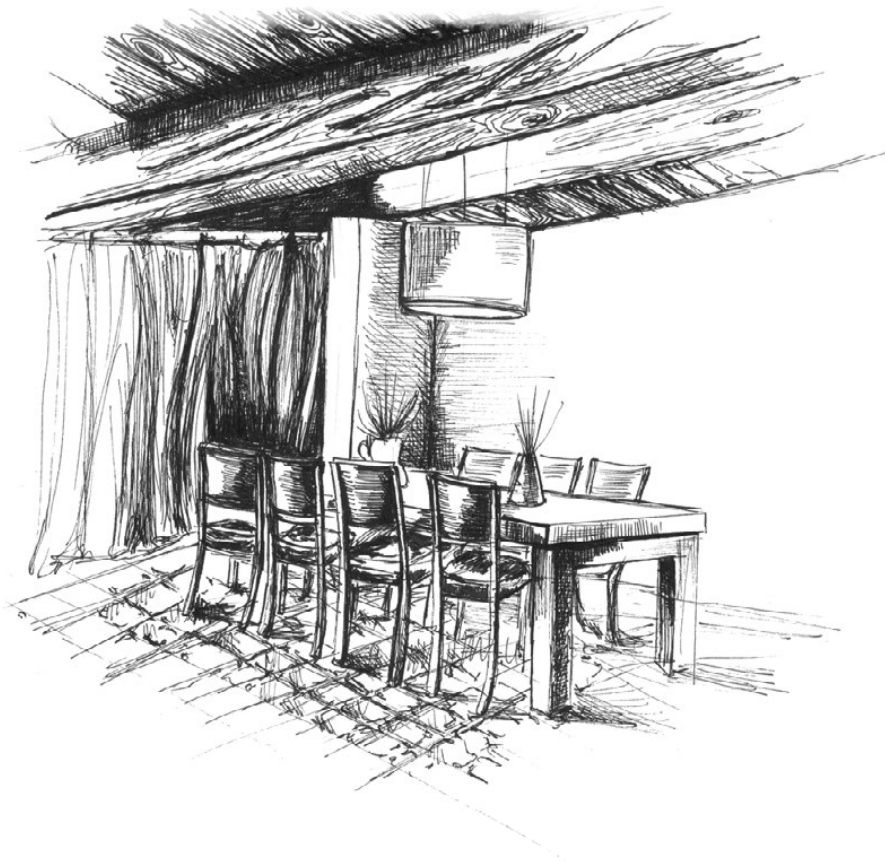


# Maurachbund

GASTHAUS



---

“Mache die Dinge so einfach wie möglich – aber nicht einfacher.”  
Albert Einstein, deutsch-schweizerischer Nobelpreisträger (1879 - 1955)

---

## Sehrgutbürgerlich

Mit gutbürgerlich kennen wir uns sehr gut aus.

Liebgewonnene Traditionsgerichte, heimische Biere und ausgesuchte Weine auf der lauschigen Terrasse. Vom Fisch aus Gaissau, über die Wurst aus Lustenau bis zum Gemüse aus Koblach.

Kurze Lieferwege und Spezialitäten der Saison sind uns ebenso wichtig, wie ein sorgsamer Umgang mit den Ressourcen der Natur. Frisch geliefert, frisch gekocht. Und das schmeckt man auch.

## Richtig Gutes zu Mittag

Täglich neu, täglich wertvoll

Wir stellen jeden Werktag ein wertvolles Mittagsmenü mit wahlweise Suppe oder Salat zusammen. Freitags auch Kässpätzle | € 9,80  
Den Menüplan senden wir Ihnen gerne per Email zu.

---


## Salate und Vorspeisen

---

Beilagensalat | € 4,20  MO  
Blattsalat mit Rohkost

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

Caesar Salad | € 9,80 MO  
Romanosalat, Croûtons, Parmesan

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

+ Zusätzlich zu allen Salaten:  
... mit Putenbruststreifen | € 3,80 MO  
... mit gegrillten Rindsfiletwürfeln | € 4,80 MO  
... mit Riesengarnelen | € 5,80 MO

---

Herbstliche Vorspeisen-Variation | € 11,80 ACGMO  
mit hausgemachten Hirschwürstle, mit Frischkäse gefüllten Feigen, eingelegtem Kürbis, Käsbrötle

Hausgebeizter Lachs | € 14,00 ACDMO  
mit Orangen, Honig-Dill-Senfsauce, Toast

Lumpensalat | € 8,50 GMO  
Lustenauer Schübling, Bergkäse, Essiggürkle


---

## Suppen

---

Rinderkraftbrühe  
... mit Kräuterflädle | € 3,90 ACGL  
... mit Tiroler- oder Leberknödel | € 5,80 ACGL


Tomatisierte Bodenseefischsuppe | € 11,80 ACDGL  
Bodenseefischfilets, geröstetes Weißbrot, Safran Aioli  
... kleine Portion | € 6,80

Kürbiscremesuppe | € 6,80  -  
mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl


---


## Vegetarisch bis Vegan

---


Gebratene Avocado | € 11,80  MO  
mit Humus, Kräutersalat, Zitronenöl und frischem Koriander

Überbackene Käsbrötle | € 7,80  ACGMO  
4 Stück, mit eingelegtem Kürbis und Blattsalaten

Gebackener Muskatkürbis | € 13,80  ACGMO  
mit Joghurdip und Blattsalaten

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

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

Dinkel-Crêpe | € 12,50  ACG  
mit Grillgemüse, Jungspinat, Feta und Bärlauchpesto

Vorarlberger Kässpätzle | € 9,60  ACGMO  
mit Kartoffel-Blattsalat und kleinem Apfelmus.

Hausgemachte Kürbistortellini | € 12,80  ACGM  
auf Kürbispüree mit gegrillten Auberginen

---

## Burger

---

... serviert mit einer kleinen Portion Pommes.

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

Buffalo Burger | € 16,80 ACGMO  
180 g Prime Bison Beef 100%  
mit Büffelmozzarella, Ochsenherztomate

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

## 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

## Feinstes vom Fleisch

Alle Steaks servieren wir wahlweise mit Kräuter-  
butter 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**  
auf Vorbestellung, je 100g | € 7,60

**+ Beilagen**

- Pommes Frites | € 3,20 ✓
- Petersilienkartoffel | € 3,20 ✓ G
- Saisonales Grillgemüse | € 3,80 ✓
- Kartoffelpüree | € 3,80 ✓ G
- ... mit Trüffelöl, brauner Butter und Parmesan
- ... mit Oliven und getrockneten Tomaten
- ... mit Süsskartoffel und Jalapeños

## Herbstlicher Innereischmaus

Neben Vitamin A und E enthalten Innereien  
auch wertvolle Spurenelementen, Eisen, Selen  
und Folsäure. Damit leisten sie einen wertvollen  
Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung.

### Innereien der Metzgerei Schmuck

Im Angebot der Metzgerei Schmuck finden wir  
viele Spezialitäten, die nur noch selten zu finden  
sind. Darunter spielen Innereien wie Kalbsleber,  
Kalbsbries und Beuschel eine Hauptrolle.  
Selbstverständlich handelt es sich ausschließlich  
um heimische Tiere aus eigener Schlachtung.

Da Innereien unbedingt frisch serviert werden  
müssen, können wir nicht garantieren, dass alle  
Speisen jederzeit erhältlich sind.

**Milzschnitten Suppe | € 5,80** AC

**Geschnetzelte Kalbsleber | € 19,80** A  
mit frischem Majoran und Rösti

**Kalbsrahmbeuschel | € 14,80** AC  
mit Semmelknödel

**Gebackenes Kalbsbries | € 16,80** ACMO  
mit Sauce Tartar und Feldsalat

**Geröstete Kutteln | € 13,50** -

---

## **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 | € 2,20  
Café, Decaffeinato | € 2,50  
Latte Macchiato, Cappuccino | € 2,90

Heiße Schokolade | € 2,90

Tee | € 3,20  
Fenchel, Grüntee, Kräutertee

Ronnefeldt Teespezialitäten | € 3,90  
Serviert in der Jumbo-Tasse, mit Honig und  
Kandiszucker.  
English Breakfast, Morgentau, Earl Grey,  
Darjeeling, Fruity Camomille, Refreshing Mint,  
Sweet Berries, Cream Orange, Wellness

---

## **Weißweine offen**

---

Verdejo 2015  
Duquesa de Valladolid, D.O. Rueda  
1/8 l | € 3,60

Grüner Veltliner Messwein 2015  
Gobelsburg, Langenlois  
1/8 l | € 3,90

Grüner Veltliner und Co 2015  
Gemischter Satz, Weingut Alphart, Baden  
1/8 l | € 3,40

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

Chardonnay 2015  
Weingut Franz und Christine Netzl, Carnuntum  
1/8 l | € 3,90

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

---

## **Rotweine offen**

---

Zweigelt 2013  
Weingut Wagentristl, Grosshöflein, Burgenland  
1/8 l | € 3,90

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

Solo Rosso (ZW, BF, PN) 2013  
Weingut Pöckl, Mönchhof, Burgenland  
1/8 l | € 4,60

Rioja Reserva 2009  
Bodegas Navajas  
1/8 l | € 4,80

---

## **Rosé offen**

---

Seegucker 2015  
Weingut Aufricht, Hagnau am Bodensee  
1/8 l | € 3,50

Weitere Spezialitäten finden Sie auf der Weinkarte!