

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  MO
Blattsalat mit Rohkost

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

Quinoa-Fenchel Salat | € 9,80  GMO
mit Gurken, Feta und Dill-Joghurt

Feiner Avocado Salat | € 12,80  MO
mit Avocado, roten Zwiebeln, Mais, Tomaten und frischen Blattsalaten

+ Zusätzlich zu allen Salaten:
_ Putenbruststreifen | € 5,80 MO
_ gegrillte Rindsfiletspitzen 100g | € 9,80 MO
_ Riesengarnelen 3 Stück | € 8,80 DMO

Mariniertes Rindfleisch | € 10,80 HLMO
Rote Zwiebel, Kräuter-Vinaigrette, Kernöl

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

Suppen


Tagessuppe | € 3,90 n. A.
_ täglich neue Ideen im Suppentopf


Rinderkraftbrühe
_ mit Kräuterflädle | € 4,20 ACGL
_ mit Tiroler- oder Leberknödel | € 5,80 ACGL

Kokos-Curry Suppe | € 6,80  AL
_ mit Riesengarnelen | € 11,80 DMO

Tomatisierte Bodenseefischsuppe | € 12,80 ACDGL
Bodenseefischfilets, geröstetes Weißbrot, Safran Aioli
_ kleine Portion | € 8,80


Vegetarisch bis Vegan

Gebratene Avocado | € 12,80  MO
mit Hummus, Kräutersalat und Zitronenöl

Gefüllte Zucchini | € 13,50  AO
Tomatensalsa, Quinoa, getrocknete Tomaten, schwarze Oliven und Pesto

Dinkel-Crêpe | € 13,50  ACG
mit Grillgemüse, Jungspinat, Feta und hausgemachtem Bärlauchpesto

Gebackenes Frühgemüse | € 13,80  ACG
Saisonales Gemüse im Safranteig, Minzjoghurt

Vorarlberger Kässpätzle | € 12,80  ACGMO
mit Kartoffel-Blattsalat und kleinem Apfelmus


“ 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 | € 15,60 AGMO
200 g Black Angus Beef
mit Bregenzerwälder Speck und Bergkäse, Salat, Tomate, Zwiebel und Sweet-Chili-BBQ Sauce

Lake o. C. Burger | € 15,60 ADGMO
mit gebackenem Bodenseefisch-Filet, Tomate, Sauce Tartar, Salat und Gewürzgurke

Vegan Burger | € 14,80  MO
Kichererbsen-Quinoa-Patty, Salat, Tomate, 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 Türmchen 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 Vintethekspreis) runden den Genuss ab.

Ich setze mein volles Wissen, ernährungswissenschaftliche

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.

Erkenntnisse jahrelanger Spitzengastronomie und meine freundschaftlichen Kontakte zu den besten Erzeugern des Landes für Ihr kulinarisches Erlebnis ein. Lassen Sie sich überraschen!

Ihr Heino Huber
& das gesamte Maurachbund-Team

Klassiker

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 | € 16,50

Steirisches Backhendl | € 15,80

ACGMO

mit Kartoffelsalat

Maurachbund Grillteller | € 16,80

GO

Rindsfilet, Schweinerücken, Pute, Wienerle-Kraken, Pommes Frites, BBQ-Sauce und Knoblauch-Dip

Zwiebelrostbraten | € 19,80

AM

mit Speckbohnen und Bratkartoffeln

Bodensee Felchen | € 18,50

ACDL

in Kartoffel-Selleriekruste, Zucchini und Tomaten-Kräutersalsa

Frischer Fisch aus dem Bodensee

...

Fragen Sie uns nach dem Fang des Tages.

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 | € 15,50
_ 200 g | € 28,20
_ 300 g | € 39,80

Entrecôte

Alpenvorland-Rind, Österreich

_ 300 g | € 29,00
_ 400 g | € 38,00

+ Beilagen

Pommes Frites | € 3,90 ✓

Petersilienkartoffel | € 3,90 ✓

Saisonales Grillgemüse | € 3,90 ✓

Kartoffelpüree | € 4,20 ✓

_ mit Trüffelöl, brauner Butter und Parmesan

_ mit Oliven und getrockneten Tomaten

_ mit Süßkartoffel und Jalapeños

Biere

Fohrenburger Jubiläum oder Dunkles, vom Fass
0,2 l | € 2,50 0,3 l | € 2,90 0,5 l | € 3,90

Fohrenburger Oberländer Urbier, vom Fass
0,2 l | € 2,90 0,3 l | € 3,30 0,5 l | € 4,50

Fohrenburger Radler
0,3 l | € 2,70 0,5 l | € 3,70

Fohrenburger Weizen
0,5 l | € 3,90

Fohrenburger Alkoholfrei oder Weizen leicht
0,33 l | € 2,90

Alkoholfrei

Apfelsaft pur/gespritzt, Orangensaft gespritzt
0,25 l | € 2,70 0,5 l | € 3,90

**Soda mit frischer Zitrone,
Soda mit hausgemachtem Sirup der Saison**
0,25 l | € 2,30 0,5 l | € 3,70

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

**Coca Cola, Coca Cola light,
Fanta, Mezzo Mix, Almdudler**
0,33 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

Heißgetränke

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

Heiße Schokolade | € 3,20

Unsere Teespezialitäten | € 3,90
Fenchel, Grüntee, Kräutertee, serviert in der
Jumbo-Tasse, mit Honig und Kandiszucker.

Weißweine offen

Grüner Veltliner DAC 2017
Weingut Pratsch, Weinviertel
1/8 l | € 3,90

Churchbutton 2017 (gv, riv, tr, sb, sä)
Weingut Kirchknopf, Neusiedler Hügelland,
fruchtig leichte Sommercuveé
1/8 l | € 4,30

Riesling Federspiel 1000-Eimerberg 2016
Domäne Wachau
1/8 l | € 4,50

Muskateller 2017
Weingut Hirtl, Weinviertel
1/8 l | € 4,10

Chardonnay 2016
Weingut Franz und Christine Netzl, Carnuntum
1/8 l | € 4,50

Rotweine offen

Zweigelt Classic 2016
Weingut Grassl, Carnuntum
1/8 l | € 4,40

Blaufränkisch Tradition 2016
Weingut Iro, Neusiedlersee
1/8 l | € 4,40

Pinot Noir Reserve 2015
Weingut Leo Aumann, Thermenregion
1/8 l | € 4,60

Heideboden Rot 2016
Weingut Judith Beck, Gols, Burgenland
1/8 l | € 5,20

Governo All'uso 2014
Poggio Caro, Toscana
1/8 l | € 4,20

Rosé offen

Churchbutton Rosé 2016
Weingut Kirchknopf, Neusiedler Hügelland
1/8 l | € 3,50

Weitere Flaschenweine finden Sie
auf der Weinkarte!