

Ammenegger **Stuba**



Lieber Gast,
ein herzliches Willkommen bei uns in der Ammenegger Stuba.

Die folgenden Seiten informieren Sie über die Philosophie des Hauses,
das Angebot an unseren frisch zubereiteten Speisen, wie bei
Oma früher vom grund auf selber gekocht und zubereitet.

Die immer wieder wechselnden Empfehlungen,
sind eine Entspannungsreise für
Körper, Geist und Seele.

Öffnungszeiten für die Küche

Am Montag, Dienstag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag, Samstag

von 11 – 20 Uhr

und Sonntags und Feiertags

von 11 – 17:30 Uhr

sind die Herdplatten heiß und wir bereit für Sie.

Die Getränke können natürlich auch länger genossen werden!

kein Ruhetag

Für Internetbegeisterte

www.ammenegger-stuba.at

Noch mehr up-to-date – folge Sie uns auf Facebook & Instagram sowie Tik Tok

Etwas Feines um den Gaumen zu befeuchten oder einfach ein

Aperitif

0,2L Piccolo Flasche Sekt	€ 7,20
0,2L Piccolo Flasche Prosecco	€ 11,00
Gin „Mare“ mit Tonic Water – 4cl	€ 10,50
Gin “Gordons” mit Tonic Water – 4cl	€ 7,20
Martini “bianco” oder “rosso” “on the rocks” – 5cl	€ 7,50
Campari “orange” oder “soda” – 4cl	€ 7,20
Aperol Spritz (Aperol + Weißwein)	€ 7,50
Venziano (Aperol + Prosecco)	€ 8,80
Hugo	€ 7,50
Crodino Spritz (alkoholfrei)	€ 4,80
“a Gläsle Wißwii” – ein Glas Weißwein 1/8L	
Weißburgunder vom Weingut Gisperg, Niederösterreich/Thermenregion	€ 4,80
Vivo Rosé (Zweigelt) vom Bio Winzer Mehofer, Wagram	€ 4,60

Das Festmahl kann beginnen. Sie können mit einer

Vorspeise

2 Hausgemachte vegane Frühlingsrollen mit Erdnuss-Soja Dip	€ 14,50
Ziegenkäse aus der Dornbirn Fluh im Speckmantel, fein garniert ^(Rohmilch)	€ 12,50
Ziegenkäse mariniert mit Kernöl, Nüssen und Salat ^(Rohmilch)	€ 12,90
Ammenegger Haussülze mit Senfmarinade, Kernöl und Junglauch	€ 11,90
Beef Tartar fein garniert mit Toastbrot und Salzbutte	
als Vorspeise (140g)	€ 24,90
als Hauptspeise (200g)	€ 39,50
Garnelen a la plancha mit Petersilie, Zitrone und Chili und kl. Salat	
als Vorspeise 6 Stück	€ 19,50
als Hauptspeise 11 Stück	€ 34,80
Zusammenstellung einer Auswahl an Vorspeisen	Preis p.P. € 19,50
Kräuter-Knoblauch Bugette	€ 4,50
Brotkorb klein vom Bäcker Drexel aus Hohenems	€ 2,50
Brotkorb groß vom Bäcker Drexel aus Hohenems	€ 4,50

Da wir hochwertiges Brot aus der Region Vorarlberg verwenden, muss dieses zu Suppen, Salaten und Vorspeisen separat bestellt werden.

oder

Suppe beginnen.

Asiatische Garnelen - Suppe mit Glasnudeln und Gemüse	€ 9,50
Kräftige Bouillon mit Frittaten, Gemüse, Leber- oder Kalbsbrätspätzle	€ 7,20
Tagessuppe nach Angebot	€ 8,50

Da wir hochwertiges Brot aus der Region Vorarlberg verwenden, muss dieses zu Suppen, Salaten und Vorspeisen separat bestellt werden.



Liebhaber von **Salaten** finden hier:

Salat verfeinert mit gebratenem Gemüse, Pilzen und Falafel	€ 19,90
Stuba Salat mit Gemüse, Pilzen und 140g Rinderfiletstreifen	€ 25,90
Reichlich garnierter Hirtensalat mit Ziegenkäse, Speck und Spiegelei ^(Rohmilch)	€ 21,70
Salat verfeinert mit Mango, Avocado, Ananas und Parmesan	€ 23,80
- wahlweise mit Hühnerbruststreifen, Tagesfisch, Falafel gebacken (5 St.) oder Garnelen (5 St.)	
Kleiner gemischter Blattsalat	€ 6,90
Salat als Beilage	€ 4,50
Klassischer Wurstsalat mit Hausdressing oder Senfdressing	€ 9,80
Lumpensalat mit Hausdressing oder Senfdressing	€ 9,80
Kräuter-Knoblauch Baguette zum Salat dazu	€ 4,50
Brotkorb klein vom Bäcker Drexel aus Hohenems	€ 2,50
Brotkorb groß vom Bäcker Drexel aus Hohenems	€ 4,50

Da wir hochwertiges Brot aus der Region Vorarlberg verwenden, muss dieses zu Suppen, Salaten und Vorspeisen separat bestellt werden.

Für Zwischendurch oder als
großer Snack

Currywurst (Original von der Thüringer Bratwurst 220g) mit Pommes	€ 18,90
3 St. Filettoast (140g Rinderfilet) mit Wedges, Grillsauce und Salat	€ 19,90
Ammenegger Bretteljause ^(mit kl. Brotkorb)	€ 22,90
Röstipfannele mit Gemüse, Käse, Speck und Ei	€ 19,80
Klassik Burger – Rindfleisch, Käse, Gurke, Cola-Zwiebel, Coleslaw	€ 19,90
Spezial Burger–Pulled Pork, Speck, Ei, getr.Tomate, Röstzwiebel, Coleslaw	€ 22,80
Stuba Burger –140g Rindsfilet, Jalapeno, Cola-Zwiebel, Speck, Ei, Coleslaw	€ 25,80
Vegi Burger – Soja-Erbsen Laibchen, Coleslaw, Gurke, Zwiebel, Majo	€ 19,50
Teriyaki Bowl mit Pulled Pork ^(A,C,E,F,G,N,M) Reis, getr. Tomate, Avocado, Paprika,	€ 28,70
Zucchini, Pilze, Junglauch, Zwiebel, Colslaw, Teriaki-Soße, Sesam Crumble	
Indian Bowl mit Pulled Pork ^(A,C,E,F,G,N,M) Reis, Mango, Ananas, Avocado, Paprika,	€ 28,70
Kirschpfefferoni, Junglauch, Ruccola, Curry-Mango-Soße, Sesam Crumble	

zu allen Burgern gibt es wahlweise Pommes, Wedges oder Salat € 4,50

Unsere fantastischen

Steaks

sind „sous vide“ gegart und auf dem Grill gebraten (Wartezeit ca. 25 - 45 min.)

Entrecôte vom Rind (220g)	€ 39,90
Kalbskrone klein mit Knochen (260g)	€ 37,90
Kalbskrone groß mit Knochen (360g)	€ 49,90
T-Bone Steak klein (400-500g)	€ 49,00
T-Bone Steak groß (600-700g) für 1-2 Fleischliebhaber	€ 69,00
Rib Steak vom Rind ohne Knochen (ca. 380g)	€ 39,80
Rib Steak vom Rind mit Knochen (ca. 750g)	€ 69,90
Dry Aged Rinder Tomahawk (1250-1400g) für 1-2 Fleischliebhaber	€129,00
Filetsteaks vom Rind	
Lady's Cut (160g)	€ 39,90
Men's Cut (200g)	€ 49,90
Spezial Cut (250g)	€ 59,90
Premium Cut (300g)	€ 69,90
Rückensteak vom Schwein (220g)	€ 25,80
Kalbssteak aus der Oberschale (200g)	€ 29,80
Gebratene Hühnerbrust (220g)	€ 26,50

Dieses gegrillte Schmankerl servieren wir mit
Saisonalen Gemüse – Pfanne und kl. Salat

gegen € 4,50 Aufpreis kann ausgewählt werden zwischen
Schupfnudeln // Kartoffelgratin // hausgemachten Wedges // Pommes etc...

Jetzt sind wir bei den

Hauptspeisen angelangt

Backhendl (250g) mit Kürbiskernpanier ummantelt, Kartoffel-Vogelsalat	€ 27,50
Wiener Schnitzel vom Kalb (220g) mit Kartoffelsalat	€ 29,90
Ammenegger Grillteller (Rind, Schwein, Kalb, Huhn) 350g Fleisch mit Kräuterbutter, Kartoffelwedges und saisonalem Gemüse sowie Grillsauce	€ 29,90
Beef Stroganoff Pfanne (Filet 160g) mit Ofenkartoffel und Kräuterdip	€ 34,90
Schnitzel Wiener Art vom Schwein (250g) mit Pommes	€ 19,90
Cordon Bleu (250g) mit Gorgonzolafüllung und Petersilienkartoffeln	€ 24,90
Fischgröstel nach Art des Hauses an leichter Krensoße	€ 24,90

Als **Vegetarische Gerichte** können wir anbieten

Duo von der geschmorten Beete rot/gelb an Kartoffel-Pastinaken Püree	€ 19,90
Vegetarisches Stroganoff mit Ofenkartoffel und Kräuterdip	€ 22,90
Pilz Rahmnudeln mit Pesto, Tomate und Junglauch sowie Parmesan	€ 19,90
Cremiges Risotto nach Saison mit gebackenem Salatherz und Parmesan	€ 19,90
Vorarlberger Käsknöpfle (-spätzle) mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat	€ 19,90
Eine Ofenkartoffel auf saisonalem Gemüsebeet und Ziegenkäse _(Rohmilch)	€ 18,90
Klassik Bowl _(A,C,E,F,G,N,M) Reis, Paprika, Zucchini, Pilze, Avocado, Ananas, Junglauch, Zwiebel, süß-saure Chilisoße, Rucola, Sesam Crumble	€ 23,80

Süßes zum Abschluss

Kuchen nach Angebot	€ 4,90
Hausgemachter Apfelstrudel	€ 5,80
Hausgemachter Topfenstrudel	€ 5,80
Eiskaffe gerührt mit 3 Kugeln Eis und Sahne	€ 8,50
Gemischtes Eis (Schokolade/Vanille/Erdbeere) mit Sahne	€ 5,90
Mohnschupfnudeln mit Fruchtröster der Saison	€ 12,90
Fruchtig gefüllte Palatschinken mit Vanilleeis & Schokosoße	€ 9,80
Kaiserschmarren mit Fruchtröster der Saison	€ 19,90
Parfait des Hauses fein garniert	€ 9,80
Dessertvariation, bunt gemischt	€ 15,50
Sorbetto-Becher mit Sahne (Cassis, Mango, Himbeere)	€ 6,50
Hausbecher nach Tagesangebot	€ 8,50
Kugel Eis	€ 1,70
Portion Sahne (Ländle Rahm)	€ 0,80
Portion Vanillesauce (Hausgemacht)	€ 1,20
Portion Kernöl (Samenkönig Steiermark)	€ 3,50
Portion Preiselbeeren	€ 1,50
Beilage nach Wahl	€ 4,50
Port. Bratenjuse (Schwarzes Gold)	€ 3,50

Die Kids/Jugendlichen bis 14 Jahre finden auf der

Kinderkarte:

Chickenfingers mit Pommes € 9,90

Nudeln mit Tomatensauce € 7,50

Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes € 9,90

Spätzle an Sauce € 6,90

Bratkartoffeln mit Gemüse und Spiegelei € 7,90

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree € 8,50

Portion Pommes € 6,80



Auch **Süßes** haben wir für die Jugend

Kaiserschmarren mit Fruchtröster der Saison € 19,90

Gemischtes Eis mit Sahne € 5,90

Ohne oder **mit Alkohol** – für Jeden etwas dabei

Mineralwasser – Vöslauer

0,33L prickelnd/still	€ 3,25
0,75L prickelnd/still	€ 6,50

Flaschenlimonade

0,33L Coca Cola, Coca Cola zero, Sprite, Fanta, Spezi, Almdudler	€ 3,80
0,2 L Bitter Lemon	€ 3,20
0,5 L Bitter Lemon gespritzt	€ 3,70
0,2L Tonic Water	€ 3,20
0,5 L Tonic Water gespritzt	€ 3,70

Fruchtsäfte

0,3L Johannisbeere, Apfel, Orange, Multivitamin, Mango	€ 3,90
0,5L Johannisbeere, Apfel, Orange, Multivitamin, Mango	€ 4,90

0,3L Fruchtsaft gespritzt	€ 2,90
0,5L Fruchtsaft gespritzt	€ 3,90
0,3L Eistee Pfirsich	€ 2,90
0,5L Eistee Pfirsich	€ 4,50

0,3L Soda mit frisch gepresstem Zitronensaft	€ 2,80
0,5L Soda mit frisch gepresstem Zitronensaft	€ 3,90

0,3L Soda	€ 2,40
0,5L Soda	€ 3,20

Offenes **Bier** aus Dornbirn

für die Genießer

Mohrenbräu

0,2L € 2,90

0,3L € 3,50

0,5L € 4,50

Radler Süß/Sauer

0,3L € 2,95

0,5L € 3,95

Aus der Flasche

0,3L Mohrenbräu Kellerbier (naturtrüb) € 3,80

0,5L Warsteiner alkoholfreies Pils € 4,20

Weizenbier „Erdinger Flasche“

0,5L helles € 4,80

0,5L dunkles € 4,80

0,5L helles // alkoholfrei € 4,80



Offene Weine als „Achtele oder Viertele“ (1/8L oder 1/4L)

Weißweine 1/8L

Weißburgunder, WG Gisberg, Niederösterreich/Thermenregion	€ 4,80
Riesling, WG Heider – Mayer, Wagram	€ 4,90
Chardonnay, Bio Anbau, WG Schwarz, Weinviertel	€ 4,90
Grüner Veltliner DAC, WG Petra Unger, Kremstal	€ 5,50

Rosé 1/8L

Vivo Rosé „Zweigelt“, WG Biowinzer Mehofer, Wagram	€ 4,60
--	--------

Rotweine 1/8L

Cabernet Sauvignon, WG Wolf, Mittelburgenland	€ 4,90
Zweigelt, WG Wolf, Mittelburgenland	€ 5,20
Blaufränkisch Sonnberg, WG Weber, Burgenland	€ 4,80
Cuvée Carnuntum, WG Markowitsch, Carnuntum	€ 5,20

Jede Flasche offener Wein als 7/10	€ 29,-
------------------------------------	--------

Schankweine 1/8L

Grüner Veltliner, Weinland	€ 3,90
Zweigelt, WG Müller, Kremstal	€ 3,90

Wein gespritzt 1/4L

„an Gspritzta“ rot sauer // süß	€ 4,20
„an Gspritzta“ weiß sauer // süß	€ 4,20

Die Digestifs oder das **Schnäpsle**

Schnäpsle/Liköre aus Andelsbuch von Roland Bär – 2CL

Apfelbrand trifft Eichenholz	€ 4,80
Bergheubrand „Glückwies“	€ 4,80
Birnenbrand „Williams Christbirne“	€ 4,90
Zwetschkenbrand „JoJo“	€ 4,40
Marillenbrand	€ 4,80
Obstler	€ 3,90
Walnuss/Zimt Likör	€ 4,50
Kirsch Fruchtlikör	€ 4,50
Aroniabeeren Likör	€ 4,50

Liköre von Bergbrennerei Löwen in Au – 2CL

Ingwer	€ 4,20
Zirbe	€ 3,90
Ahorn	€ 4,20

Bitters – 2CL

Averna, Ramazotti, Fernet Branca	€ 4,80
----------------------------------	--------

Grappa – 2CL

Otto Luna Stravecchia	€ 7,80
Giovane Morbida	€ 5,80
Invecchiata Barricata	€ 6,80

Whiskey // Cognac // Rum – 2CL

Single Malt Lagavulin 16yrs	€ 9,80
Hennessy Cognac	€ 9,80
Diplomatico Rum	€ 9,80

Warme Getränke bieten wir an als

Kaffee oder **Tee**

Kaffee und mehr

Kaffee	€ 3,50
Große Tasse Kaffee	€ 5,50
Espresso	€ 3,50
Doppelter Espresso	€ 5,50
Cappuccino – Milchschaum	€ 3,70
Cappuccino – Sahne	€ 4,20
Latte Macchiato	€ 4,80
Milchkaffee	€ 4,20
Heiße Schokolade	€ 5,20
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 5,50
LUMBUMBA – heiße Schokolade mit Rum	€ 7,50
Affogato	€ 6,80

Lose **Tees** in der Teekanne serviert

Japan Sencha (Grüntee)	€ 4,90
Kräutercocktail	€ 5,50
Beerencocktail	€ 5,50
Rising Sun (Rooibos)	€ 5,20
Minze	€ 4,90
Schwarztee	€ 4,90