

Gasthaus

Frühlingsgarten

Reiter Christine e.U.
Hofsteigstraße 39, 6890 Lustenau
Telefon 05577/82412



55 Sitzplätze, davon separaten Raum bis 30 Personen,
schattiger Kastaniengarten für ca. 55 Personen

Unsere Öffnungszeiten:
MO-MI 10-13 Uhr u. 17-23 Uhr, DO 10-13 Uhr,
SA 17-23 Uhr, So 10-14 Uhr und 17-22 Uhr
Ruhetage: DO ab 13 Uhr und Freitag ganztags

Herzlich Willkommen im Gasthaus *Frühlingsgarten*, Lustenau

Es freut uns sehr, Sie in unserem Gasthaus, das seit vier Generationen als Familienbetrieb geführt wird, herzlich begrüßen zu dürfen!

Bereits im Jahre 1908 wurde das Gasthaus „**Frühlingsgarten**“ von Christine und Adalbert Hollenstein eröffnet. Der Gastbetrieb war anfangs lediglich ein kleiner Zuerwerb zur damals traditionell betriebenen Landwirtschaft. Im Laufe der Zeit wurden die Gaststuben zum beliebten Treffpunkt um Körper und Geist zu stärken nach harter Arbeit auf den Feldern und Äckern im nahen Ried oder bei einem gemütlichen „Jass“ zu plaudern und Neuigkeiten auszutauschen.

Heute wird das Gasthaus von der Urenkelin, Christine, und ihrem Gatten, Wolfgang, als Restaurantbetrieb geführt. Die gutbürgerliche Küche mit ihren Spezialitäten (geröstete Küttele und geröstete Leber) sind im ganzen Land bekannt, ab sofort offerieren wir Ihnen auch Speisen und Getränke der gehobenen Klasse.

Gerne begrüßen wir Sie in unseren gemütlichen Gasträumen mit separatem Zimmer (bis ca. 30 Personen) zu unseren besonderen Aktionen (wie Funkensonntag, Alt Lustenauer Koscht, Schlachtwochen) aber auch zu Vereins-, Betriebs- und Familienfeiern aller Art. Während der Sommermonate verwöhnen wir unsere Gäste im beliebten schattigen Kastaniengarten.

Und nun wünschen wir Ihnen „Prost“ und „Guten Appetit“.

Ihre Familie
Reiter-Strolz

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust an knackigen Blattsalaten	8,00
Champignon gebacken mit Sauce Tartar	7,60
Röstitaschen mit Brokkolifüllung an Blattsalaten	7,60

Suppen

Leberspätzlesuppe	4,10
Frittatensuppe	4,10
Gulaschsuppe mit Brot	5,40

Salate

Gemischter Salat	5,20
Blattsalat	3,80
Salatplatte mit Ei	9,50

Hauptspeisen

Wienerschnitzel vom Schwein mit Gemischtem Salat	12,50
Cordon bleu mit Petersilkartoffeln	12,90
Gebackene Hühnerbrust mit Kartoffelmayonnaisesalat	13,20
Champignonrahmschnitzel mit Gemüse und Spätzle	15,20
Gefüllte Kalbsbrust mit Petersilkartoffeln und Grünem Salat	15,90
Zanderfilet gebacken mit Gemischtem Salat und Sauce Tartar	15,90

Speisen vom Grill

Karreespieß mit Pommes, Kräuterbutter und pikanter Grillsauce	13,20
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	18,50
Zartrosa gebratene Schweinsmedaillons an Pfefferrahm- sauce mit Spätzle, Karotten und Brokkoli-Röschen	18,20

Unsere Hausmannskost

Geröstete Kutteln mit Brot	9,80
Geröstete Schweinsleber mit Brot	9,50
Geschnetzeltes vom Schwein mit Spätzle	12,50
Geschnetzeltes vom Schwein mit Curryrahmsauce, Reis und Früchten	13,20
Kässpätzle mit Kartoffelsalat	13,50

Für unsere kleinen Esser

Kleines Schweinsfilet an Rahmsauce und Kroketten	12,80
Kinderwienerschnitzel vom Schwein mit Pommes	8,80
Kleiner Spieß mit Pommes	10,20

Kleine Gerichte

Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur	7,50
Toast Hawaii mit Salatgarnitur	7,80
Kalbsbratwurst mit Kartoffelsalat	8,80
Paar Wienerle mit Senf und frisch geriebenem Kren	5,70
Wurstsalat mit Salatgarnitur	7,20
Lumpensalat (Wurst-Käs-Salat) mit Salatgarnitur	9,80

Desserts

Mohr im Hemd	4,60
2 Wachauer Palatschinken	6,80
Apfelstrudel mit Sahne oder Vanilleeis	4,60
Apfelstrudel mit Vanillesauce	6,00
Apfelstrudel	3,50
Orangenfilets mariniert mit Maraschino dazu Schokoeis	7,30

Eis

Gemischtes Eis	4,50
Gemischtes Eis mit Sahne	5,20
Schatzkiste	2,90
Früchtebecher (Erdbeer-, Vanilleeis, Fruchtcocktail, Sahne)	6,80
Giovanni (Schoko-, Vanille-, Walnusseis, Schokosauce, Sahne)	6,80
Coupe Dänemark	6,50
Heiße Liebe	7,20
Bananensplit	7,20
Eiskaffee flüssig	7,20

Aperitiv

Hausaperitiv	3,90
Aperol Spritz	5,70
Sekt, Sekt Orange	3,90
Campari	4,20
Martini	3,60

Bier

Frastanzer „Gold“ 0,5 l	3,90
Frastanzer „Gold“ 0,33 l	3,10
Weizenbier 0,5 l	4,10
Kellerbier 0,5 l	4,00
Kellerbier 0,33	3,20
Rübezahl 0,5 l	4,00
Rübezahl 0,3 l	3,20

Alkoholfreie Getränke

Clausthaler 0,5 l	3,90
VO ÜS Cola, Orange, Zitrone, Spezi 0,25 l	2,80
Rauch Eistee 0,25 l	2,80
VO ÜS Cola, Orange, Zitrone, Spezi 0,5 l	4,10
Rauch Eistee 0,5 l	4,10
Apfelsaft, Orangensaft 0,5 l	4,70
Apfelsaft, Orangensaft gespritzt 0,5 l	3,60
VO ÜS Kräuter, Zirbe Zitrone, Vogelbeer-Kirsch 0,35 l	3,00
VO ÜS Cola ohne Zucker 0,35 l	3,00
Johannisbeer-, Apfel-, Orangen-, Mangosaft 0,25 l	3,00
Johannisbeersaft, Mangosaft gespritzt 0,5 l	3,70
Bitterlemon 0,2 l	2,50
Vöslauer 0,33 l	2,50
Soda Zitrone, Holunder 0,25 l	2,10
Soda Zitrone, Holunder 0,50 l	3,00

Heiße Küchengetränke

Espresso, Kaffee, Kaffee Hag	2,70
Capuccino	3,10
Kakao mit Sahne	2,90
Früchte-, Hagebutten-, Pfefferminz-, Schwarztee	2,30
Tee Zitrone oder Milch	2,40
Glühwein	5,20

Offene Weine

Grüner Veltliner 1/8 l	2,90
Riesling 1/8 l	3,10
Gelber Muskateller 1/8 l	3,30
Rosé 1/8 l	3,10
Vernatsch 1/8 l	2,90
Zweigelt 1/8 l	3,00
Blaifränkisch 1/8 l	3,30
Rioja 1/8 l	4,10

Flaschenweine

Weißweine (Weingut Stadt Krems)

Grüner Veltliner Steinfeder (klassische Pfeffernote, leicht im Alkohol, resch)	26,80
Grüner Veltliner Smaragd (klassische Veltlinernase, dicht u. sehr extraktreich)	37,00
Chardonnay (fruchtig, extraktreich, trocken)	34,50
Riesling Federspiel (eleganter, rassiger Riesling, trocken)	36,80

Rotweine

Sankt Laurent (Ausstich, WG Stift Klosterneuburg) (blumig, elegant, rund u. trocken)	36,50
Blaifränkisch (WG Kerschbaum, Bgld) (sehr gehaltvoller, ausgewogener, trocken ausgebauter Wein)	37,80
Zweigelt (WG Wurzinger, Bglf) (schöne, kräftige Fruchtnase, extrem dichter, samtiger, trockener Wein)	35,00
Rioja (Sierra Cantabria)	26,00

Schaumweine

Sekt 0,75 l Flasche	24,70
Piccolo 0,2 l	8,00

Spirituosen

Obstler Freihof	2,50
Williams Freihof	3,20
Subirer Freihof	4,30
Marillenbrand Wachau	3,60
Zitronenbirne Egon Brunner L'au	4,30
Erdbeerapfel Egon Brunner L'au	4,30
Tresterbrand Egon Brunner L'au	3,90
Whisky	5,20
Whisky Cola	5,60
Fernet, Rosbacher, Ramazotti	3,50

Wir danken für Ihren Besuch und freuen uns auf ein baldiges
Wiedersehen!

Unsere Öffnungszeiten:
MO-MI 10-13 Uhr u. 17-23 Uhr, DO 10-13 Uhr, SA 17-23 Uhr,
So 10-14 Uhr u. 17-22 Uhr, Ruhetage: DO ab 13 Uhr und Freitag ganztags

Gasthaus „*Frühlingsgarten*“ Reiter Christine e.U.
Hofsteigstr. 39, 6890 Lustenau, Tel. 0043(0)5577/82412

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust an knackigen Blattsalaten	7,80
Champignon gebacken mit Sauce Tartar	7,40
Röstitaschen mit Brokkolifüllung an Blattsalaten	7,40

Suppen

Leberspätzlesuppe	4,10
Frittatensuppe	4,10
Gulaschsuppe mit Brot	5,40

Salate

Gemischter Salat	4,90
Blattsalat	3,80
Salatplatte mit Ei	9,20

Hauptspeisen

Wienerschnitzel vom Schwein mit Gemischtem Salat	12,20
Cordon bleu mit Petersilkartoffeln	12,60
Gebackene Hühnerbrust mit Kartoffelmayonnaisesalat	12,90
Champignonrahmschnitzel mit Gemüse und Spätzle	14,80
Gefüllte Kalbsbrust mit Petersilkartoffeln und Grünem Salat	15,50
Zanderfilet gebacken mit Gemischtem Salat und Sc. Tartar	15,50

Speisen vom Grill

Karreespieß mit Pommes, Kräuterbutter und pikanter Grillsauce	12,90
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	17,90
Zartrosa gebratene Schweinsmedaillons an Pfefferrahmsauce mit Spätzle, Karotten und Broccoliröschen	17,90

Unsere Hausmannskost

Geröstete Kutteln mit Brot	9,80
Geröstete Schweinsleber mit Brot	9,50
Geschnetzeltes vom Schwein mit Spätzle	12,20
Geschnetzeltes vom Schwein mit Curryrahmsauce, Reis und Früchten	12,90
Kässpätzle mit Kartoffelsalat	12,90

Für unsere kleinen Esser

Kleines Schweinsfilet an Rahmsauce und Kroketten	12,50
Kinderwienerschnitzel vom Schwein mit Pommes	8,50
Kleiner Spieß mit Pommes	9,80

Kleine Gerichte

Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur	7,20
Toast Hawaii mit Salatgarnitur	7,50
Kalbsbratwurst mit Kartoffelsalat	8,50
Paar Wienerle mit Senf und frisch geriebenem Kren	5,50
Wurstsalat mit Salatgarnitur	6,80
Lumpensalat (Wurst-Käs-Salat) mit Salatgarnitur	9,20

Desserts

Mohr im Hemd	4,40
2 Wachauer Palatschinken	6,50
Apfelstrudel mit Sahne oder Vanilleeis	4,40
Apfelstrudel mit Vanillesauce	5,80
Apfelstrudel	3,20
Orangenfilets mariniert mit Maraschino dazu Schokoeis	6,80

Eis

Gemischtes Eis	4,20
Gemischtes Eis mit Sahne	4,90
Schatzkiste	2,70
Früchtebecher (Erdbeer-, Vanilleeis, Fruchtcocktail, Sahne)	6,50
Giovanni (Schoko-, Vanille-, Walnusseis, Schokosauce, Sahne)	6,50
Coup Dänemark	6,00
Heiße Liebe	6,50
Bananensplit	6,50
Eiskaffee flüssig	6,50

Unsere Öffnungszeiten:

MO-MI 10-13 Uhr u. 17-23 Uhr, DO 10-13 Uhr, SA 17-23 Uhr,
So 10-14 Uhr u. 17-22 Uhr, Ruhetage: DO ab 13 Uhr und Freitag ganztags

Herzlich Willkommen im
Gasthaus „*Frühlingsgarten*“ Reiter Christine e.U.
Hofsteigstraße 39, 6893 Lustenau, Telefon 0043(0)5577/82412

Es freut uns sehr, Sie in unserem Gasthaus, das seit vier Generationen als Familienbetrieb geführt wird, herzlich begrüßen zu dürfen!

Bereits im Jahre 1908 wurde das Gasthaus „**Frühlingsgarten**“ von Christine und Adalbert Hollenstein eröffnet. Der Gastbetrieb war anfangs lediglich ein kleiner Zuerwerb zur damals traditionell betriebenen Landwirtschaft. Im Laufe der Zeit wurden die Gaststuben zum beliebten Treffpunkt um Körper und Geist zu stärken nach harter Arbeit auf den Feldern und Äckern im nahen Ried oder bei einem gemütlichen „Jass“ zu plaudern und Neuigkeiten auszutauschen.

Heute wird das Gasthaus von der Urenkelin, Christine, und ihrem Gatten, Wolfgang, als Restaurantbetrieb geführt. Die gutbürgerliche Küche mit ihren Spezialitäten (geröstete Küttele und geröstete Leber) ist im ganzen Land bekannt, ab sofort offerieren wir Ihnen auch Speisen und Getränke der gehobenen Klasse.

Gerne begrüßen wir Sie in unseren gemütlichen Gasträumen mit separatem Zimmer (bis ca. 30 Personen) zu unseren besonderen Aktionen (wie Funkensontag, Alt Lustenauer Koscht, Schlachtwochen) aber auch zu Vereins-, Betriebs- und Familienfeiern aller Art. Während der Sommermonate verwöhnen wir unsere Gäste im beliebten schattigen Kastaniengarten.

Unsere Öffnungszeiten:
MO-MI 10-13 Uhr u. 17-23 Uhr, DO 10-13 Uhr,
SA 17-23 Uhr, So 10-14 Uhr u. 17-22 Uhr
Ruhetage: DO ab 13 Uhr und Freitag ganztags

Und nun wünschen wir Ihnen „Prost“ und „Guten Appetit“!

Ihre Familie **Reiter-Strolz**