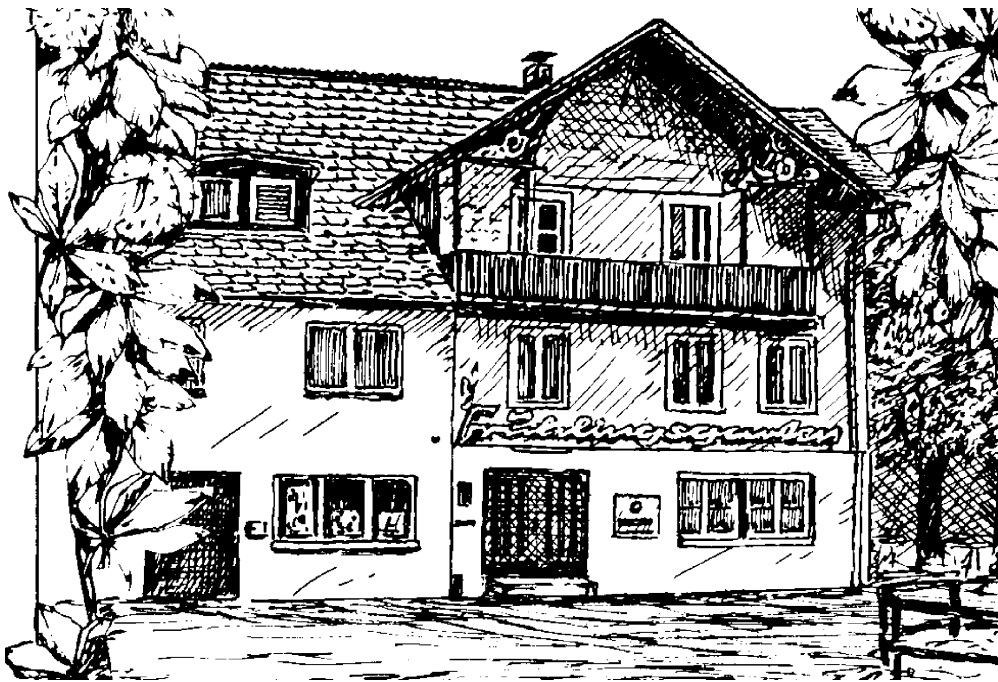


Gasthaus

# *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	<b>8,50</b>
Champignon gebacken mit Sauce Tartar	<b>7,90</b>
Röstitaschen mit Brokkolifüllung an Blattsalaten	<b>7,90</b>

## Suppen

Leberspätzlesuppe	<b>4,50</b>
Frittatensuppe	<b>4,50</b>
Gulaschsuppe mit Brot	<b>5,80</b>

## Salate

Gemischter Salat	<b>5,50</b>
Blattsalat	<b>4,20</b>
Salatplatte mit Ei	<b>9,80</b>

## Hauptspeisen

Wienerschnitzel vom Schwein mit Gemischtem Salat	<b>13,50</b>
Cordon bleu mit Petersilkartoffeln	<b>13,90</b>
Gebackene Hühnerbrust mit Kartoffelmayonnaisesalat	<b>14,20</b>
Champignonrahmschnitzel mit Gemüse und Spätzle	<b>15,90</b>
Gefüllte Kalbsbrust mit Petersilkartoffeln und Grünem Salat	<b>16,50</b>
Zanderfilet gebacken mit Gemischtem Salat und Sauce Tartar	<b>16,50</b>

## Speisen vom Grill

Karreespieß mit Pommes, Kräuterbutter und pikanter Grillsauce	<b>13,80</b>
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	<b>18,90</b>
Zartrosa gebratene Schweinsmedaillons an Pfefferrahm- sauce mit Spätzle, Karotten und Brokkoli-Röschen	<b>18,50</b>

## Unsere Hausmannskost

Geröstete Kutteln mit Brot	<b>10,50</b>
Geröstete Schweinsleber mit Brot	<b>10,20</b>
Geschnetzeltes vom Schwein mit Spätzle	<b>13,50</b>
Geschnetzeltes vom Schwein mit Curryrahmsauce, Reis und Früchten	<b>13,90</b>
Kässpätzle mit Kartoffelsalat	<b>13,90</b>

## Für unsere kleinen Esser

Kleines Schweinsfilet an Rahmsauce und Kroketten	<b>13,20</b>
Kinderwienerschnitzel vom Schwein mit Pommes	<b>8,80</b>
Kleiner Spieß mit Pommes	<b>10,50</b>

## Kleine Gerichte

Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur	<b>7,90</b>
Toast Hawaii mit Salatgarnitur	<b>8,20</b>
Kalbsbratwurst mit Kartoffelsalat	<b>9,20</b>
Paar Wienerle mit Senf und frisch geriebenem Kren	<b>5,90</b>
Wurstsalat mit Salatgarnitur	<b>7,20</b>
Lumpensalat (Wurst-Käs-Salat) mit Salatgarnitur	<b>9,80</b>

## Desserts

Mohr im Hemd	<b>4,90</b>
2 Wachauer Palatschinken	<b>7,20</b>
Apfelstrudel mit Sahne oder Vanilleeis	<b>4,90</b>
Apfelstrudel mit Vanillesauce	<b>6,20</b>
Apfelstrudel	<b>3,80</b>
Orangenfilets mariniert mit Maraschino dazu Schokoeis	<b>7,50</b>

## Eis

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

## Aperitiv

Hausaperitiv	<b>4,20</b>
Aperol Spritz	<b>6,50</b>
Sekt, Sekt Orange	<b>4,20</b>
Campari	<b>4,50</b>
Martini	<b>4,00</b>

## Bier

Frastanzer „Gold“ 0,5 l	<b>4,10</b>
Frastanzer „Gold“ 0,33 l	<b>3,30</b>
Weizenbier 0,5 l	<b>4,30</b>
Kellerbier 0,5 l	<b>4,20</b>
Kellerbier 0,33	<b>3,40</b>
Rübezahl 0,5 l	<b>4,20</b>
Rübezahl 0,3 l	<b>3,40</b>

## Alkoholfreie Getränke

Clausthaler 0,5 l	<b>4,20</b>
VO ÜS Cola, Orange, Zitrone, Spezi 0,25 l	<b>3,00</b>
Rauch Eistee 0,25 l	<b>3,00</b>
VO ÜS Cola, Orange, Zitrone, Spezi 0,5 l	<b>4,30</b>
Rauch Eistee 0,5 l	<b>4,30</b>
Apfelsaft, Orangensaft 0,5 l	<b>4,90</b>
Apfelsaft, Orangensaft gespritzt 0,5 l	<b>3,80</b>
VO ÜS Kräuter, Zirbe Zitrone, Vogelbeer-Kirsch 0,35 l	<b>3,20</b>
VO ÜS Cola ohne Zucker 0,35 l	<b>3,20</b>
Johannisbeer-, Apfel-, Orangen-, Mangosaft 0,25 l	<b>3,20</b>
Johannisbeersaft, Mangosaft gespritzt 0,5 l	<b>3,90</b>
Bitterlemon 0,2 l	<b>2,70</b>
Vöslauer 0,33 l	<b>2,70</b>
Soda Zitrone, Holunder 0,25 l	<b>2,30</b>
Soda Zitrone, Holunder 0,50 l	<b>3,20</b>

## Heiße Küchengetränke

Espresso, Kaffee, Kaffee Hag	<b>2,80</b>
Capuccino	<b>3,50</b>
Kakao mit Sahne	<b>3,20</b>
Früchte-, Hagebutten-, Pfefferminz-, Schwarztee	<b>2,30</b>
Tee Zitrone oder Milch	<b>2,40</b>
Glühwein	<b>5,40</b>

## Offene Weine

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

## Flaschenweine

### Weißweine (Weingut Stadt Krems)

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

## Rotweine

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

## Schaumweine

Sekt 0,75 l Flasche	<b>25,50</b>
Piccolo 0,2 l	<b>8,40</b>

## Spirituosen

Obstler Freihof	<b>2,80</b>
Williams Freihof	<b>3,40</b>
Subirer Freihof	<b>4,60</b>
Marillenbrand Wachau	<b>3,80</b>
Zitronenbirne Egon Brunner L'au	<b>4,30</b>
Zwetschke Egon Brunner L'au	<b>4,90</b>
Whisky	<b>5,20</b>
Whisky Cola	<b>5,60</b>
Fernet, Rosbacher, Ramazotti	<b>3,50</b>

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	<b>8,50</b>
Champignon gebacken mit Sauce Tartar	<b>7,90</b>
Röstitaschen mit Brokkolifüllung an Blattsalaten	<b>7,90</b>

**Suppen**

Leberspätzlesuppe	<b>4,50</b>
Frittatensuppe	<b>4,50</b>
Gulaschsuppe mit Brot	<b>5,80</b>

**Salate**

Gemischter Salat	<b>5,50</b>
Blattsalat	<b>4,20</b>
Salatplatte mit Ei	<b>9,80</b>

**Hauptspeisen**

Wienerschnitzel vom Schwein mit Gemischtem Salat	<b>13,50</b>
Cordon bleu mit Petersilkartoffeln	<b>13,90</b>
Gebackene Hühnerbrust mit Kartoffelmayonnaisesalat	<b>14,20</b>
Champignonrahmschnitzel mit Gemüse und Spätzle	<b>15,90</b>
Gefüllte Kalbsbrust mit Petersilkartoffeln und Grünem Salat	<b>16,50</b>
Zanderfilet gebacken mit Gemischtem Salat und Sc. Tartar	<b>16,50</b>

**Speisen vom Grill**

Karreespieß mit Pommes, Kräuterbutter und pikanter Grillsauce	<b>13,50</b>
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	<b>18,90</b>
Zartrosa gebratene Schweinsmedaillons an Pfefferrahmsauce mit Spätzle, Karotten und Broccoliröschen	<b>18,50</b>

**Unsere Hausmannskost**

Geröstete Kutteln mit Brot	<b>10,50</b>
Geröstete Schweinsleber mit Brot	<b>10,20</b>
Geschnetzeltes vom Schwein mit Spätzle	<b>13,50</b>
Geschnetzeltes vom Schwein mit Curryrahmsauce, Reis und Früchten	<b>13,90</b>
Kässpätzle mit Kartoffelsalat	<b>13,90</b>

## **Für unsere kleinen Esser**

Kleines Schweinsfilet an Rahmsauce und Kroketten	<b>13,20</b>
Kinderwienerschnitzel vom Schwein mit Pommes	<b>8,80</b>
Kleiner Spieß mit Pommes	<b>10,50</b>

## **Kleine Gerichte**

Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur	<b>7,90</b>
Toast Hawaii mit Salatgarnitur	<b>8,20</b>
Kalbsbratwurst mit Kartoffelsalat	<b>9,20</b>
Paar Wienerle mit Senf und frisch geriebenem Kren	<b>5,90</b>
Wurstsalat mit Salatgarnitur	<b>7,20</b>
Lumpensalat (Wurst-Käs-Salat) mit Salatgarnitur	<b>9,80</b>

## **Desserts**

Mohr im Hemd	<b>4,90</b>
2 Wachauer Palatschinken	<b>7,20</b>
Apfelstrudel mit Sahne oder Vanilleeis	<b>4,90</b>
Apfelstrudel mit Vanillesauce	<b>6,20</b>
Apfelstrudel	<b>3,80</b>
Orangenfilets mariniert mit Maraschino dazu Schokoeis	<b>7,50</b>

## **Eis**

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

### **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**