



GASTSTUBE
IM TEMPEL

Servus in der Gaststube

Ob Alt-Wiener Tafelspitz, das Originalgaststuben Wiener Schnitzel oder der Gaststuben Kaiserschmarrn mit Äpfeln und Zwetschken Röster: In unserem Restaurant Gaststube im Tempel wird Genuss grossgeschrieben. Viele Gerichte auf der Karte mögen Ihnen bekannt vorkommen, doch so ursprünglich schmecken sie nur bei uns. Manchmal überraschen wir Sie aber auch mit ganz neuen Variationen.

Die österreichische Küche prägt die Speisen unseres Restaurants ebenso wie die saisonalen Köstlichkeiten aus der Region. Mit viel Erfahrung kochen Ihnen unsere Burschen in der Küche Gerichte von höchster Qualität mit einer grossen Portion Leidenschaft.

Wir freuen uns, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen. Ihre Zufriedenheit ist unser oberstes Gebot. Geniessen Sie unbeschwerte Momente in der Gaststube.

Ihr Gaststuben - Team



GASTSTUBE
IM TEMPEL

Vorspeisen

| | |
|--|---------------|
| Gemischte frühlingshafte Salate an leichtem Hausdressing | 12.80 |
| Gemischte bunte Blattsalate | 10.80 |
| Für 2 Personen | |
| Salatschüssel mit gemischten bunten Blattsalaten | 18.00 |
| Salat von der Rosé Tomate mit Japanes Espuma | 16.50 |
| Pesto von der grünen Erbse und getrockneten Tomaten | |
| Eisgekühlte Randen Suppe mit grünem Spargel | 14.50 |
| Grüne Spargeln mit Blättern von der jungen Rande | 22.50 |
| Eier Wolke (lassen Sie sich überraschen), Schalotten, Honig, Chili und Sesam | |
| Lachs Tataki an Miso–Yuzu Sauce und Tomaten Ragout | 18.50 |
| Gegrillte Aubergine an Banbanji Salsa (würzige Sesamsauce), Erdnüssen und Minze | 14.50 |
| Grob geschnittenes Rindstatar zubereitet nach Ihrem Geschmack mit Trüffel Mayonnaise, Garnitur, getoastetem Brot und Butter | 28.50 / 36.50 |

Suppen

| | |
|---|-------|
| Kräftige Rindssuppe mit hausgemachtem Kasspressknödel | 13.50 |
| Spargelsuppe mit Kartoffel, Sauerrahm und frischen Kräutern | 14.50 |

Pasta / Vegetarische Gerichte

| | |
|--|---------------|
| Cremige Spaghetti mit grünem Spargel, gebratenen Speckstreifen und Kräutern | 29.50 |
| Käsespätzle mit Oberländer Bergkäse und Röstzwiebeln | 29.00 |
| Vegetarisches Schnitzel von der Aubergine, mit Kapern, Frühlingzwiebel Tapenade und Pommes frites | 27.50 |
| Gürbeter Spargel | |
| Grüne und weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise | 22.00 / 36.00 |
| zusätzlich mit Tiroler Landrauchschinken | 8.50 |



GASTSTUBE
IM TEMPEL

Fisch

Gegrilltes Lachsfilet an Honig–Senfsauce 38.50
mit Puffreis, Frühlingsgemüse und Knoblauch–Kartoffeln

Typisch Gaststube

Paniertes Schnitzel vom Schwein, Pommes frites und Preiselbeeren 36.50

Glasierte Poulet Lollipops an kräftiger Barbecue Sauce 36.00
Schmelzkartoffel, scharfe Mayonnaise und buntes Gemüsebouquet

Ribeye Steak an pikanter Pfeffersauce 54.00
mit gebratener Knödelschnitte und buntem Gemüsebouquet

Luma Smash Burger mit Gruyère, 34.00
Coleslaw Salat, Zwiebelringen und Pommes frites

Kalbs Paillard mit Bärlauch-Pesto 48.00
Safran Risotto, Frühlingsgemüse und Salbei-Sauce

Zart gebratenes Rindsfilet (Irland) an Rosmarinjus Men's cut 220gr. 58.00
Kartoffelgratin und geräucherte Sellerie Creme Ladies cut 150gr. 48.00

Zu jedem Gericht können Sie Spargel als zusätzliche Beilage bestellen 9.50
Oder e.p. Gemüsebeilage 6.50

Unsere Gaststuben - Klassiker

Alt-Wiener Tafelspitz 48.00
serviert in kräftiger Rindsuppe mit buntem Wurzelgemüse
Apfel Meerrettich, Röstkartoffeln und Rahmspinat

Das Original Gaststuben Wiener Schnitzel 230g 51.50
mit Pommes frites und Preiselbeeren Gaststüberl 180g 42.50

Dessert

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce 12.90

Gaststuben Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster 14.00

Erfrischendes Passionsfrucht Tiramisu 12.50

Wiener Eiskaffee mit kaltem Kaffee, Vanilleeis und Schlagobers 12.50

Mini Wiener Eiskaffee 8.50



GASTSTUBE
IM TEMPEL

Dazu ein Glas Dessertwein

Kracher Cuvée Beerenauslese 2016 4cl 18.00
Mittleres Gelb Gold mit deutlichen Messingreflexen. In der Nase zart, Grapefruit Zesten, frischer Apfel, feine Hefenuancen. Am Gaumen frisch, eher untypisch hohe Säurestruktur, lebendig und vital, sehr knackiger Typus, auch im Finale Zitrusfrüchte, die in eine angenehme Süsse eingebettet sind.

„Luis“ (Alois Kracher) war einer der großen Visionäre des Weinhauses, Speerspitze des „österreichischen Weinwunders“ der 1990er Jahre und Motor der Renaissance der Süßweine. Mit dem Jahrgang 1991 sorgte Alois Kracher erstmals international für Furore. Bald wurde sein Name zum Synonym für Kult-Süßweine.

Saudade - Österreichischer Portwein

Dorli Muhr 4cl 18.00
Saudade ist ein portugiesisches Wort, das kaum zu übersetzen ist. Es ist ein Gemütszustand, der Sehnsucht, Melancholie, Heimweh und Fernweh beinhaltet. Es ist anerkannterweise eines der schönsten Wörter der Welt. Der Wein, für den dieser Name gewählt wurde, ist eine Hommage an Portugal und an seine berühmtesten Weine: Die Ports.

Für Saudade werden die Trauben, der Traubensorte Blaufränkisch, extrem spät im hochreifen bis überreifen Zustand geerntet. Die Trauben werden fustgestampft und mazerieren etwa fünf Tage lang im Holzbottich. Zum abfließenden Wein wird vom österreichischem Top Brenner, Hans Reisetbauer, ein Weinbrand hinzugefügt. Dieser verhindert, dass die Hefen den Restzucker in Wein vergären. Der Wein bleibt süß, gleichzeitig steigt der Alkoholgehalt auf ca. 20%

Der Jahrgang 2021 stammt ausschliesslich aus dem grossen Jahrgang 2017

Kaffeespezialitäten

Kaffee Mozart mit Marzipan Creme Likör und Schlagrahm 9.50

Wir packen Ihnen Ihre Speisen auch ein.

Falls Sie fürchten, keinen Platz mehr für ein Dessert zu haben, aber keinesfalls auf unseren köstlichen Kaiserschmarren verzichten möchten, dann packen wir Ihre Speisen gerne zum Mitnehmen ein.

Wir verwenden ausschließlich biologisch abbaubares, aus Pflanzenfasern bestehendes Einweggeschirr. Pro Einheit 1.80



GASTSTUBE

Deklaration von Fleisch und Fleischerzeugnissen

| | |
|---|--|
| Schweinefleisch | Schweiz |
| Kalbfleisch | Schweiz |
| Rindfleisch | Schweiz / Irland / Argentinien |
| Lammfleisch | Neuseeland / Australien |
| Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein | |
| Poularde / Poulet Brust | Schweiz |
| Schinken | Produktionsland: Schweiz Herkunftsland Fleisch: Schweiz |
| Rohschinken | Produktionsland: Italien / Österreich / Schweiz |
| Salami | Produktionsland: Schweiz Herkunftsland Fleisch: Schweiz |
| Zanderfilet | Herkunftsland Fisch Russland |

Gaststuben Souvenirs

| | | | |
|--|------------------|-----|--------|
| Gaststuben Salat - Hausdressing in der Bügelflasche | 50cl | Fr. | 12.50 |
| Marillen Schnaps aus der Wachau | 50cl | Fr. | 28.00 |
| Marillen Likör aus der Wachau | 50cl | Fr. | 28.00 |
| Original Mozart Kugel | 1 Sackerl à 800g | Fr. | 28.50 |
| Mozart Kaffee – Marzipan Creme Likör 16% Vol. Ein cremiger Genuss mit dem Geschmack von feinem Marzipan und Mandeln | 70cl | Fr. | 48.00 |
| Serviettenringe aus Hirschhorn | Stk. | Fr. | 3.50 |
| Tischset aus Leder / schwarz | Stk. | Fr. | 49.00 |
| Steakmesser | Stk. | Fr. | 22.00 |
| Lederhosen Weinkühler | Stk. | Fr. | 118.00 |

Stubenweine – Flaschenqualität

| | | | |
|--|------|-----|-------|
| Twanner Bielersee AOC, Nobling – Chasselas | 75cl | Fr. | 19.50 |
| Barbera, im Eichenfass ausgebaut | 75cl | Fr. | 19.50 |

Sämtliche Weine aus der Weinkarte können Sie bei uns erwerben.