

Wellenhof

BODENSEE

Herzlich Willkommen!


Seit fast 90 Jahren steht der nahe dem Bodensee gelegene Wellenhof für gemütliche Gastlichkeit und Tradition.

Dieses weit über 100 Jahre alte, mit alter Zimmermannskunst errichtete Holzhaus stand ursprünglich in Langen bei Bregenz. Im Winter des Jahres 1927 erstand es die Familie Solderer aus Bregenz. Um es auf ihrem Grundstück am Kugelbeerweg in Lochau neu aufzubauen, mußte es sorgsam abgetragen und mit Schlitten und Pferdefuhrwerken nach Lochau transportiert werden. Am 1. Mai 1928 war es schließlich soweit mit der Eröffnung vom Gasthof Wellenhof. 12 Jahre später übernahm Tochter Thusnelda das Haus, führte es zunächst alleine und ab 1950 zusammen mit ihrem Mann Albrecht Kimpfler. Nach 46 Jahren übergab sie den Betrieb 1986 an Tochter Barbara, die bis 2011 für das Wohl ihrer Gäste sorgte. Nach Ihrem viel zu frühen Ableben übernahm Ihre Schwester Ursula Obermeier die Liegenschaft. Mit Sorgfalt und viel persönlichem Einsatz wurden größere Investitionen in die Infrastruktur des Hauses getätigt und die Gästezimmer punktuell erneuert.

Im Frühsommer 2016 haben sich Oskar Pöll und Philipp Rainer entschieden den Wellenhof in ein neues Zeitalter zu führen. Nach umfangreichen Renovierungs- und Erneuerungsarbeiten begrüßt Sie das neue Team in der neu gestalteten Gaststube, auf der einzigartigen Sonnenterrasse mit Bodenseeblick und Übernachtungsgäste in den insgesamt 13 Doppel- und Dreibettzimmern. Zusammen mit Küchenchef Ambros Gmeiner legen wir großen Wert auf qualitativ hochwertige Zutaten und Produkte mit Charakter und regionaler Herkunft.

Genießen Sie die Zeit bei uns!

Wir akzeptieren alle gängigen Bank- und Kreditkarten. Alle Preise in EUR inkl. MwSt.
Für Allergiker haben wir sämtliche Speisen dokumentiert und eine eigene Karte gestaltet. Bitte fragen Sie danach.
Wellenhof Bodensee | Landstraße 60 | A-6911 Lochau | Tel: +43 5574 42020 | I: www.wellenhof-bodensee.at



A guats Süpple

Tagessuppe 4,90

Bitte fragen Sie nach dem aktuellen Angebot

Rinderkraftbrühe 4,30

mit Flädle oder Milzschnitten

Gulaschsuppe in der Löwentasse 5,60

mit Hausbrot

Salate & Vorspeisen

Blattsalatteller 5,90

mit Hausdressing

klein 3,60

Gemischter Salatteller 6,80

mit Hausdressing

klein 5,20

Gebratene Hühnerbruststreifen 11,80

auf Blattsalaten, mit Hausdressing und Hausbrot

Vorspeise 8,60

Bregenzerwälder Ziegenkäse 11,20

auf Blattsalaten, mit Oliven, Zwiebel, Hausdressing und Hausbrot

Vorspeise 8,20

Geräuchertes Bodenseefelchenfilet 14,20

mit Blattsalatbouquet, Sahnekren und Hausbrot

Vorspeise 8,60

Gebackenes Zanderfilet 16,10

mit Kartoffel-Blattsalat und Sauce Remoulade

Vorspeise 9,60

Knoblauchbrot

2,50

Spezialitäten des Hauses

Cordon Wellenhof	15,80
mit Speck und Bergkäse gefüllt, dazu Pommes Frites, Ketchup und Preiselbeeren	
Rumpsteak ca. 250g	19,80
mit Potato Wedges, Kräuterbutter und Sauerrahmdip	
Gebratene Hühnerbrust	14,60
gefüllt mit Spinat und Camembert, dazu Gemüsereis und dunkle Sauce	
Schweinsrippe nach Ambros' Art	14,60
mit Krautsalat, Knoblauchbrot und Sauerrahmdip	
Almtaler Hackfleischknödel	12,40
im Brandteig, mit Krautsalat und dunkler Sauce	
Wiener Schnitzel	12,80
vom Schwein, mit Pommes Frites, Ketchup und Preiselbeeren	
Geschmorte Lammhäxle	17,60
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	
Gebratenes Bodenseefelchenfilet	21,60
mit Babykartoffeln und Blattsalat	

Genuss ohne Fleisch

Zwiebel-Lauchkuchen	10,90
mit Blattsalatbouquet und Sauerrahmdip	
Tagliolini	9,80
mit Basilikumpesto, halbgetrockneten Tomaten und Bergkäsespänen	

Für die „großen“ Kleinen (bis 12)

Nüdele	5,20
mit Rahmsauce	
Lustige Würstle	6,80
Frittierte Wienerle mit Pommes Frites	
Kinder Wienerschnitzel	6,80
mit Pommes Frites	

A ghörige Jause

Wurstsalat	8,60
garniert, mit Hausbrot	
Lumpensalat	9,30
garniert, mit Hausbrot	
Rindfleischsalat vom Tafelspitz	10,80
sauer mariniert, mit Hausbrot	
Klapptoast	4,80
mit Ketchup und Mayonnaise	
Wienerle	4,10
mit Lustenauer Senf, Steirer Kren und Hausbrot	

Süße Versuchungen

Toblerone Schokomousse 6,80

im Gläsle - drei Schichten von weißer, klassischer
und dunkler Toblerone Schokolade

Sacher Torte 4,20

mit Sahne

Zwetschkenknödel 7,20

mit Butterbrösel

Eis von Mövenpick

Gemischtes Eis 3,90

mit Sahne

4,60

Wellenhofbecher

6,40

Vanilleeis mit Eierlikör und Schlagrahm

Walnuss-Traum

6,40

Walnuss- und Vanilleeis, mit Schlagrahm und Walnüssen

Coupe Dänemark

5,80

Vanilleeis mit Schokosauce, Schlagrahm und
gehobelten Mandeln

Eiskaffee

5,80

mit erlesenem Kaffee von Illy

Zitronensorbet

5,10

mit Prosecco oder Vodka

Kugel Eis

1,30

Schokolade, Vanille, Erdbeer, Zitrone oder Walnuss

Alkoholfreie Auswahl

Mineralwasser von Römerquelle	0,33	2,90
still oder prickelnd	0,75	5,60
Sodawasser	0,25	1,40
mit frisch gepresstem Zitronensaft oder Fruchtsirup (Himbeer oder Holunder)	0,5	2,60
	0,25	1,60
	0,5	2,80
Fruchtsäfte von Pfanner	0,25	2,60
Apfel, Orange, Mango oder Johannisbeere	0,5	4,30
...gespritzt	0,25	2,30
	0,5	3,80
Limonaden	0,33	3,10
Coca Cola, Sprite, Mezzo Mix, Almdudler oder Coca Cola light		
Eistee von Pfanner	0,25	2,60
Zitrone oder Pfirsich	0,5	4,30
Schweppes	0,2	2,90
Tonic Water oder Bitter Lemon		

Brauereikunst

Mohren - Das Vorarlberger Bier	0,2	2,60
Natürlich frisch vom Fass	0,3	3,10
	0,5	3,90
...als Radler sauer oder süß	0,3	3,10
	0,5	3,90
Meckatzer Weizen	0,3	3,30
Hefeweizen vom Fass	0,5	4,10
Leichtweizen oder alkoholfrei (nur 0,5)		
Meckatzer Weiß-Gold	0,33	3,10
Alkoholfrei	0,5	3,90

Weißweine - auch Glas für Glas

Gespritzt	1/4	3,10
süß oder sauer		
Landwein - Grüner Veltliner	1/8	2,70
Meinhard Forstreiter, Kremstal - Niederösterreich	Fl. 1l	21,-
Grüner Veltliner - Filius 2016	1/8	4,20
Weingut Hagn, Weinviertel - Niederösterreich	Fl. 0,75	25,-
Riesling - Antonius Kremstal DAC 2016	1/8	4,20
Josef Dockner, Kremstal - Niederösterreich	Fl. 0,75	25,-
Chardonnay Classic 2016	1/8	4,20
Weingut Münzenrieder, Neusiedlersee - Burgenland	Fl. 0,75	25,-
Müller Thurgau - Felchen 2016	1/8	4,20
Winzerverein Hagnau, Bodensee - Deutschland	Fl. 0,75	25,-

Weitere Weißweine

Grüner Veltliner - Smaragd-Steinborz 2015	Fl. 0,75	41,-
K. Lagler, Wachau - Niederösterreich		
Sauvignon Blanc - Klassik 2016	Fl. 0,75	32,-
Weingut Skoff, Südsteiermark - Steiermark		

Prosecco

Hausapero	0,1	4,60
Prosecco mit selbstgemachtem Sirup oder Beerenmark (nach Verfügbarkeit)		
Prosecco Drinks	1/4	5,10
Hugo, Aperol Sprizz oder Preiselpeter		
Le Contesse, extra dry	0,1	3,80
Venetien - Italien	Fl. 0,75	26,-

Rotweine - auch Glas für Glas

Gespritzt süß oder sauer	1/4	3,10
Landwein - Zweigelt Meinhard Forstreiter, Kremstal - Niederösterreich	1/8 Fl. 1l	2,70 21,-
Südtiroler Edelvernatsch J. Niedermayr, Girlan - Südtirol	1/8 Fl. 1l	2,70 21,-
Rosé 2016 Weingut Rabl, Kamptal - Niederösterreich	1/8 Fl. 0,75	4,20 25,-
Blauer Zweigelt 2015 Weingut Hagn, Weinviertel - Niederösterreich	1/8 Fl. 0,75	4,20 25,-
Blaufränkisch - Aviator 2015 Keringer, Neusiedlersee - Burgenland	1/8 Fl. 0,75	4,20 25,-
Monachus - CS/SL/ZW 2011 Berger Leginthov, Neusiedlersee - Burgenland	1/8 Fl. 0,75	4,20 25,-

Weitere Rotweine

Zweigelt - Unplugged 2015 H. und I. Reeh, Neusiedlersee - Burgenland	Fl. 0,75	31,-
St. Laurent - Commander 2013 Keringer, Neusiedlersee - Burgenland	Fl. 0,75	28,-
Maximus 2014 - CS/ME/BF J. Iglar, Mittelburgenland - Burgenland	Fl. 0,75	33,-
Rioja - Real de Leston 2014 Hacienda Grimón, Rioja - Spanien	Fl. 0,75	27,-

Kaffee & Tee

Illy

Konstant außergewöhnlicher Kaffee	Espresso	2,70
	Espresso doppelt	3,80
	Verlängerter	3,10
	Cappuccino	3,60
	Latte macchiato	4,20

Damann Frères

Tasse 3,20

Teekultur aus Paris - seit 1692. Wählen Sie aus den Sorten:

Kamille, Kräuter, Pfefferminz, Früchte, Grüner Tee, Earl Grey und Breakfast

Mit Leidenschaft gebrannt

Franz Bertel, Bildstein

Schnäpse, je 2cl

Obstler	3,60
Apfelbrand	5,20
Alte Zwetschke	4,60
Subirer	4,10

Destillerie Pfanner, Lauterach

Schnäpse, je 2cl

Marille, Enzian,
Kirsche oder Williams 3,40

Williams mit Honig 3,80

Pure Gin, mit fein abgestimmten Botanicals

2cl 3,10

Premium Rum, im Eichenfass gelagert

2cl 3,10

Whisky, Single Malt - 2010

2cl 4,80

Giare Grappa

Marzadro dal Trentino

2cl 4,80

Weitere Spirituosen & Drinks

Campari	4cl	4,10
mit Soda oder Orangensaft		5,20
Martini Bianco	4cl	4,10
Ramazotti	2cl	2,90
Smirnoff Vodka - Recipe No. 21	2cl	3,10
Bacardi - Carta Blanca	2cl	3,10
Fernet Branca	2cl	3,10
Sherry	2cl	3,10
Sandeman Don Fino		
Baileys - Original Irish Cream	4cl	4,20
Cognac - Rémy Martin	2cl	4,80
V.S.O.P. Mature Cask Finish		