

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 Kimpfner. 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 6,20

mit Hausbrot

Salate & Vorspeisen

Blattsalatteller 5,90

mit Hausdressing

klein 3,60

Gemischter Salatteller 6,80

mit Hausdressing

klein 5,60

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

Salatteller mit Schinken, Käse und Ei 11,40

mit Hausdressing und Hausbrot

Vorspeise 8,40

Geräuchertes Bodenseefelchenfilet 16,40

auf Blattsalaten, mit Oliven, Zwiebel, Hausdressing und Hausbrot

Vorspeise 11,70

Knoblauchbrot

2,50

Spezialitäten des Hauses

| | |
|---|-------|
| Alpburger | 12,60 |
| belegt mit heimischem Rindfleisch, Alpkäse und Salat, dazu Pommes Frites | |
| Cordon Wellenhof | 15,80 |
| mit Speck und Bergkäse gefüllt, dazu Pommes Frites, Ketchup und Preiselbeeren | |
| Hühner-Gemüsecurry | 13,20 |
| mit Mandelreis | |
| Spare Ribs „Ambros‘ Style“ | 15,60 |
| mit Krautsalat, Knoblauchbrot und Sauerrahmdip | |
| Almtaler Hackfleischknödel | 13,60 |
| im Brandteig, mit dunkler Sauce und Krautsalat | |
| Wienerschnitzel | 13,20 |
| vom Schwein, mit Pommes Frites, Ketchup und Preiselbeeren | |
| Gebratenes Bodenseefelchenfilet | 21,60 |
| mit Babykartoffeln und Blattsalat | |
| Rumpsteak ca. 250g | 19,80 |
| mit Potato Wedges, Kräuterbutter und Sauerrahmdip | |
| Jägerschnitzel | 14,50 |
| mit Butterreis und buntem Gemüse | |
| Gebackenes Zanderfilet | 15,20 |
| mit Kartoffel-Blattsalat und Sauce Remoulade | |

Genuss ohne Fleisch

Zwiebel-Lauchkuchen 10,70

mit Blattsalatbouquet und Sauerrahmdip

Tagliolini 10,30

mit Basilikumpesto, halbtrockneten Tomaten und Bergkäsespänen

Für die „großen“ Kleinen (bis 12)

Nüdele 5,20

mit Rahmsauce

Wienerle 6,20

mit Pommes Frites

Kinder Wienerschnitzel 7,10

mit Pommes Frites

A gehörige Jause

Wurstsalat 8,60

garniert, mit Hausbrot

Lumpensalat 9,30

garniert, mit Hausbrot

Rindfleischsalat vom Tafelspitz 12,30

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

Erfrischende Versuchungen

Gemischtes Eis 4,50

mit Sahne 5,50

Bananensplit 6,40

mit Schokosauce und gehobelten Mandeln

Coupe Dänemark 5,80

mit gehobelten Mandeln

Eiskaffee 5,80

mit erlesenem Kaffee von Illy

Sorbet 5,10

Zitrone oder Cassis mit Prosecco oder Vodka

Kugel Eis 1,50

Schokolade, Vanille, Erdbeer, Walnuss, Zitrone oder Cassis

Wagen Sie auch einen Blick in unsere Eiskarte!

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 | 2,80 |
| Natürlich frisch vom Fass | 0,3 | 3,30 |
| | 0,5 | 4,10 |
| ...als Radler sauer oder süß | 0,3 | 3,30 |
| | 0,5 | 4,10 |
| Meckatzer Weizen | 0,3 | 3,50 |
| Hefeweizen vom Fass | 0,5 | 4,30 |
| Leichtweizen oder alkoholfrei (nur 0,5) | | |
| Meckatzer Weiß-Gold | 0,33 | 3,30 |
| Alkoholfrei | 0,5 | 4,10 |

Weißweine - auch Glas für Glas

| | | |
|---|----------|------|
| Gespritzt | 1/4 | 3,30 |
| süß oder sauer | | |
| Landwein - Grüner Veltliner | 1/8 | 2,70 |
| Meinhard Forstreiter, Kremstal - Niederösterreich | Fl. 1l | 21,- |
| Grüner Veltliner - Filius 2017 | 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 2015 | 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 | 1/4 | 3,30 |
| süß oder sauer | | |
| Landwein - Zweigelt | 1/8 | 2,70 |
| Meinhard Forstreiter, Kremstal - Niederösterreich | Fl. 1l | 21,- |
| Rosé 2016 | 1/8 | 4,20 |
| Weingut Rabl, Kamptal - Niederösterreich | Fl. 0,75 | 25,- |
| Blauer Zweigelt 2015 | 1/8 | 4,20 |
| Weingut Hagn, Weinviertel - Niederösterreich | Fl. 0,75 | 25,- |
| Blaufränkisch - Aviator 2015 | 1/8 | 4,20 |
| Keringer, Neusiedlersee - Burgenland | Fl. 0,75 | 25,- |
| Monachus - CS/SL/ZW 2012 | 1/8 | 4,20 |
| Berger Leginthov, Neusiedlersee - Burgenland | Fl. 0,75 | 25,- |

Weitere Rotweine

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

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 | | |