

Speis und Trank und noch viel mehr

Das **Café & Bistro STOPP** ist ein Ort um entspannt zu verweilen, schlemmen, Kaffee-klatschen und ein Ort der Begegnung, an dem man sich willkommen fühlt!

Uns macht es große Freude unsere Gäste mit gutem Essen, feinen Getränken und herzlichem Service zu verwöhnen. Unsere Gerichte sind hausgemacht, täglich frisch und saisonal – dazu kommt eine große Schöpfkelle an Liebe.

Wir kochen mit guten Zutaten von regionalen Lieferanten. Es ist uns ein großes Anliegen, eine hohe Qualität und möglichst viel Bregenzerwald/Vorarlberg/Österreich auf den Teller unserer Gäste zu bringen.

So stammen z.B. unser Rindfleisch, Hühnerfleisch und Käse zu 100 % aus dem Bregenzerwald, der Wein aus Österreich und der Kaffee wird eigens für das STOPP in Bezau geröstet. Weitere Infos zu unseren Lieferanten unter www.cafe-stopp.at.

Wir geben gerne mündlich Auskunft zu Zusatzstoffen und Allergenen.

Eine gute Zeit bei uns im STOPP wünschen dir deine Gastgeber

Daniela und Armin mit Sophia

Schön, dass du da bist!

KAFFEEGENUSS

Kaffee erreicht Stellen, da kommt Motivation niemals hin.

TASSE KAFFEE		3,20
TASSE KAFFEE koffeinfrei		3,20
ESPRESSO / doppelter ESPRESSO	3,00	4,10
ESPRESSO MACCHIATO		3,20
CAPPUCCINO		3,60
LATTE MACCHIATO		3,80
HEISSE SCHOKOLADE / mit Sahne	3,80	4,20
OVOMALTINE / mit Sahne	3,70	4,10
AFFOGATO doppelter Espresso / eine Kugel Vanilleeis		5,00

Unseren Kaffee beziehen wir von der **Rösterei TREVO**, Bezau. Die stets frische Mischung der Arabica-Bohnen (aromatisch, süß) werden von **Andrea Trevisan** in kleinen Chargen extra für das Café STOPP geröstet.

TEEKOMPOSITIONEN

Der flüssige Aggregatzustand des Glücklichseins!

GRÜNE KRAFT erfrischend/minzig **3,20**

verschiedene Minzesorten

FROHNATUR fruchtig/aromatisch **3,20**

verschiedene Kräuter / Himbeerblätter / Apfelstücke uvm.

TEEZAUBER wärmend/anregend **3,40**

Schwarztee / Obstschalen / Zimt / Nelken

Die Kräuter für die o.a. Tees wachsen in Wiesen, Wäldern und im Hochgebirge des Bregenzerwaldes und werden von der **Kräuterpädagogin Karin Mattivi (Kräuter-Werk-Raum)** mit großer Achtsamkeit und Liebe gepflückt und zu Teekompositionen zusammengestellt.

FRÜCHTETEE **2,70**

SCHWARZTEE mit Rum **5,20**

HÜFTGOLD

Kuchen hat wenig Vitamine. Daher muss man so viel davon essen!

DIVERSE TORTEN / KUCHEN	3,70
PORTION SAHNE	0,80
KUGEL VANILLEEIS	2,00

Heute mach ich was für Bauch, Beine und Po: **ein STOPP-Dessert!**

ROSMARIN-PANNA COTTA mit Himbeeren	4,20
WARMER SCHOKOKUCHEN hausgemacht mit weichem Kern, Wartezeit: 25 Min. Valhrona Schokolade / Vanilleeis / Frucht im Glas / Sahne	7,50
COUPE DÄNEMARK Vanilleeis / Schokosauce / Sahne	7,00
HIMBEERLIEBE Vanilleeis / warme Himbeeren / Sahne	8,50
AFFOGATO doppelter Espresso / eine Kugel Vanilleeis	5,00

LÖFFEL FÜR LÖFFEL

SUPPEN-EMPFEHLUNG DER WOCHE	5,80
TOMATENSUPPE aus reifen Cherry- und Rispen Tomaten	5,80
BREGENZERWÄLDER KÄSESUPPE Wälder Bergkäse (15 Mon.)	7,00
GULASCHSUPPE VOM RIND mit Brot	7,30
RINDERKRAFTBRÜHE (Tafelspitz) mit Brät-, Leberspätzle oder Flädle	7,50
RINDERKRAFTBRÜHE mit Tafelspitz- und Gemüseeinlage	8,00

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

KLEINER BUNTER SALAT / GROSSER BUNTER SALAT ohne Brot	5,90	7,50
Eisbergsalat / Pflücksalat / Bohnen / Mais / Radieschen / Karotten hausgemachtes Balsamicodressing / Granatapfelkerne / Nussmix		
WURSTSALAT KLEIN / GROSS mit Brot	8,50	9,50
Winder-Extrawurst / Zwiebeln / Essiggurken / Hausdressing		
WURST-KÄSESALAT KLEIN / GROSS mit Brot	9,00	10,50
Winder-Extrawurst / Langenegger Dorfkäse / Zwiebeln / Essiggurken / Hausdressing		

STEIRISCHER RINDFLEISCHSALAT mit Brot Tafelspitzscheiben / Käferbohnen / rote Zwiebeln / Essig / Kernöl	12,00
GRIECHISCHER BAUERN Salat mit Brot Feta / Gurken / Tomaten / Paprika / Oliven / rote Zwiebeln	9,50
WARMER GEMÜSE QUICHE mit Salatgarnitur Mürbteig aus Dinkelmehl / frisches Gemüse der Saison und Region Langenegger Dorfkäse / Sauerrahm / Kräuter	9,00
WARMER SCHINKENSPECK-BERGMÄSE QUICHE mit Salatgarnitur Mürbteig aus Dinkelmehl / Wälder Schinkenspeck / Langenegger Bergkäse Sauerrahm / Kartoffel / Kräuter	9,00
WARMER SEELER aus 100 % Dinkelmehl gefüllt mit Langenegger Räbkäse / Zwiebeln / Tomaten und wahlweise mit Speck oder Schinken oder Salami oder Mozzarella und Basilikum oder Feta mit schwarzen Oliven	9,50
WÄLDER FLAMMKUCHEN hausgemacht aus 100 % BIO-Dinkelmehl Speck / Langenegger Räbkäse / Lauch / Sauerrahm	10,00
NOBLER FLAMMKUCHEN hausgemacht aus 100 % BIO-Dinkelmehl Vulcano Rohschinken / Birnen / Camembert / Lauch / Sauerrahm	11,00

«Man kann nicht gut denken, gut lieben, gut schlafen,
wenn man nicht gut gegessen hat.» Virginia Woolf

MAHLZEIT

Das Essen ist umso besser, wenn man es mit lieben Menschen teilt!

SPARERIBS über Stunden geschmort/gegrillt (mögliche Beilagen siehe nächste Seite)	14,00
½ BACKHENDL Brust / Keule / Flügel (Wälderhennele Sulzberg)	20,00
Beilagenpommes / Preiselbeeren	
KINDERSCHNITZEL WIENER ART vom Schwein / Pommes / Preiselbeeren	9,00
SCHNITZEL WIENER ART vom Schwein / Pommes / Preiselbeeren	15,00
CORDON BLEU vom Schwein / Dorfkäse / Nusschinken / Pommes / Preiselbeeren	18,00
SPINAT KÄSEKNÖDEL	10,00
geröstete Walnüsse / Zucchiniispäne / Parmesan / Nussbutter	
PIZZA PROSCIUTTO ODER SALAMI	10,80
PIZZA MARGHERITA	9,50

HAUPTSACHE FLEISCH – DER REST IST WURST

SCHWEINESTEAK ca. 250 Gramm **14,50**

Schweinekarree aus kontrollierter österreichischer oder schwäbischer Zucht, kurz auf den Punkt gebraten, aromatisiert mit frischem Rosmarin und Thymian
Cherry Tomaten / hausgemachte Kräuterbutter / Barbecue-Sauce

RINDERFILET ca. 220 Gramm **32,00**

aus dem Bregenzerwald, über Wochen gereift, besonders zart und nussig im Geschmack, aromatisiert mit frischem Rosmarin und Thymian
Cherry Tomaten / hausgemachte Kräuterbutter / Barbecue-Sauce

BOEF STROGANOFF **18,00**

zarte Rinderfiletstreifen / Pilzrahmsauce / Essiggurken / Bandnudeln

TATAR vom Bregenzerwälder Rinderfilet mit offenfrischem Baguette klein / groß **15,50 18,50**

BEILAGEN ZU STEAK / FILET / SPARERIBS

+ Ofenkartoffel mit Sauerrahm-Dip **3,50**

+ Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise **3,00**

+ bunter Salat (Eisbergsalat / Pflücksalat / Bohnen / Mais / Radieschen / Karotten
Granatapfelkerne / hausgemachtes Balsamicodressing / gerösteter Nussmix) **5,90**

BURGER GUT - ALLES GUT

STOPP-BURGER (ca. 180 Gramm) **10,50**

im getoasteten Sesambrot

Bregenzerwälder Rindfleisch / gebratener Speck / Salat / Tomate
geschmorte Zwiebeln / Barbecue-Sauce

zusätzlich auf Wunsch:

+ Langenegger Dorfkäse oder Cheddarkäse **0,90**

+ Beilagen-Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise **3,00**

... gern auch mit OHNE!

STOPP-BURGER-VEGGIE **9,00**

im getoasteten Sesambrot

Hausgemachter Patty aus Bio-Grünkern / Kichererbsen / Tofu / rote Bete / Tomate
Salatgurke / Sauerrahm / Barbecue-Sauce / hausgemachte Guacamole

zusätzlich auf Wunsch:

+ Langenegger Dorfkäse oder Cheddarkäse **0,90**

+ Beilagen-Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise **3,00**

ALKOHOLFREI

LIMO Almdudler / Frucade (Orange)/ Coca Cola / Coca Cola Zero / Cola-Mix 0,33 l		3,20
ZITRONENLIMONADE offen 0,25/0,5 l	2,90	3,90
FRUCHTSAFT GESPRITZT Apfel-Birne / Orange / Johannisbeere / Mango 0,25/0,5l	2,90	3,90
FRUCHTSAFT PUR Apfel-Birne / Orange / Johannisbeere / Mango 0,25/0,5 l	3,10	4,10
DURSTLÖSCHER Limo FIT mit Soda gespritzt 0,25/0,5 l	2,80	3,70
MINERALWASSER Gasteiner prickelnd / still 0,33 l		3,10
SODA 0,5 l		3,50
SODA in der STOPP-Flasche 0,7 l		4,70
SODA HOLDER ODER ZITRONE 0,25/0,5 l	2,40	3,70
RAUCH EISTEE Pfirsich oder Zitrone 0,33 l		3,20
TONIC WATER Schweppes / Fever Tree 0,2 l	3,20	4,50
SCHWEPES BITTER LEMON / WILD BERRY / GINGER ALE 0,2 l		3,20
BITTERSCHÖN – ORANGE SPRITZ alkoholfrei mit Kohlensäure 0,25 l		5,50
100% Bio Holunderblüten-, Grapefruit-, Blutorangendirektsaft, Gebirgsquellwasser		
IPANEMA Ginger Ale / Limetten / Rohrzucker		4,50

GROSS, BLOND UND GUT AUSSEHEND

MOHRENBIER vom Fass 0,2/0,3/0,5 l	2,20	3,30	4,20
MOHRENBIER SPEZIAL Flasche 0,5 l			4,20
WÄLDERLE Flasche 0,3 l			3,40
MOHREN RADLER SAUER / SÜSS 0,3/0,5 l		3,30	4,20
MECKATZER WEIZEN 0,5 l			4,30
MECKATZER WEIZEN alkoholfrei 0,5 l			4,30
FRANZISKANER HEFEWEIZEN 0,3 l			3,40
COLA-WEIZEN 0,5 l			4,30
FOHRENBURGER alkoholfrei 0,5 l			4,20

Tagesgericht:

Kaltes Schaumsüppchen von Hopfen, Gerste und Malz
auf unterlegtem Deckel (vegan)

ÖSTERREICH IM GLAS

ROTWEINE

BLAUFRÄNKISCH RIED ALT SATZ 0,125/0,75 l

4,30 24,00

Weingut Prickler, Burgenland, dunkles Rubinrot – in der Nase feine, leicht süßliche Frucht, weicher, runder Abgang am Gaumen

CUVEE HEIDEBODEN (ZW/BF/SL) 0,125/0,75 l

4,90 28,00

Weingut Keringer, Burgenland, intensiv, fruchtige Komponenten nach dunklen, reifen Beeren

ZWEIGELT CLASSIC 0,75 l

4,70 26,00

Weingut Grassl (Winzer des Jahres 2018/Falstaff), Niederösterreich, kräftiger Duft nach Kirschen und blauen Beeren, saftig und dicht am Gaumen, feine Tannine

MERLOT 0,75 l

27,00

Weingut Jacqueline Klein, Burgenland, dunkelbeerige, reife Frucht, würzige Noten, mild und samtig, ein Klassiker mit viel Kraft

CUVEE COLLOREDO (CS/M) 0,75 l

32,00

Weingut Hagn, Niederösterreich, zart nach schwarzer Kirsche, etwas Nougat, facettenreich und harmonisch

CUVEE AVUS (ZW/BF/M) 0,75 l

39,00

Weingut Hagn, intensive schwarze Beerenfrucht, feine Edelholznote, Orangenzesten

W E I S S W E I N E

GRÜNER VELTLINER CLASSIC 0,125/0,75 l

4,40 25,00

Weingut Bannert, Niederösterreich, leichter, frisch-fruchtiger Geschmack, typische Veltliner-Pfeffernote

CHARDONNAY HEIDEBODEN 0,125/0,75 l

4,40 25,00

Weingut Horvath, Burgenland, feine Blütenaromen, ein Hauch von Stachelbeere und Birne

RIESLING CLASSIC 0,75 l

4,60 26,00

Weingut Hagn (BIO-zertifiziert), Niederösterreich, Steinobstnoten, Blütenaromen, Orangenschalen, feinfruchtig

SAUVIGNON BLANC 0,75 l

4,90 28,00

Weingut PMC Münzenrieder, Burgenland, fruchtige Note nach reifen Stachelbeeren und Holunderblüten, voller Körper mit herzhafter Würze

WIENER GEMISCHTER SATZ DAC 0,75 l

28,00

Weingut Wieninger, Wien, saftige Steinobstnuancen, zitronige Note, würzig und frisch, dezente Süße, wird aus 11 verschiedenen Traubensorten gekeltert (Hauptsorten: Gr. Veltliner, Weißburgunder, Riesling)

S C H A U M W E I N E

PROSECCO LE CONTESSE SPUMANTE D.O.C. 0,1/0,75 l

Weingut Bonotto, Venetien, strohgelber, frischer und sehr feiner Prosecco mit knackiger Apfel-/Birnennote - ideal als Aperitif

3,50 23,00

PINOT ROSÉ SPUMANTE BRUT 0,125/0,75 l

Weingut Bonotto, Venetien, frischer, fruchtiger Spumante rose, serviert im eisgekühlten großen Glas - ideal als Aperitif

4,20 23,00

C H A M P A G N E R

MOËT ET CHANDON BRUT IMPERIAL 0,75 l

58,00

MOËT ET CHANDON BRUT IMPERIAL 0,25 l

22,00

Ich trinke Champagner nur bei zwei Gelegenheiten:

Wenn ich verliebt bin und wenn ich es nicht bin. Coco Chanel

APERITIF / LONGDRINK / COCKTAIL

“STOPPERITIV” Ramazzotti Aperitivo Rosato / Tonic / Prosecco / Beeren		6,50
KIR SPRITZ Cassis Likör / Prosecco / Rosmarin / Beeren		6,50
LIMONCELLO SPRITZ italienischer Zitronenlikör / Prosecco		6,30
HUGO / LILLET BERRY / APEROL SPRITZ		6,30
PINOT ROSÉ SPUMANTE BRUT eisgekühlt		4,20
VIN-TONIC Qualitätswein aus dem Weinviertel trifft Tonic		4,50
CAIPIRINHA Cachaca / Limetten / brauner Rohrzucker		7,00
WHISKY COLA / BACCARDI COLA / WODKA ORANGE		5,50
CAMPARI SODA / ORANGE	4,50	5,00
CYNAR / CYNAR SODA	4,00	4,50
RAMAZOTTI 4 cl		3,50
RAMAZOTTI CREAMA 4 cl		3,50
MARTINI BIANCO 4 cl		3,50

Der Mensch lebt nicht von Brot allein. Nach einer Weile braucht er einen Drink!

EDELBRÄNDE

Civilization begins with Distillation ...

REINHARD RAFFL BRÄNDE / LANGENEGG 2 cl

GELBMÖSTLER / ZITRONENBIRNE / STREUOBST / JONATHAN 2,50

ZWETSCHKE 2,70

KURT FINK / KRUMBACH 2 cl

OBSTLER 2,10

APFEL IM EICHENFASS / ROTE LANDL (BIRNE) 2,70

KRICHERL 4,60

HIMBEERBRAND 4,10

MAAN BRÄNDE / ALBERSCHWENDE 2 cl

WILLIAMS / SPENLING (Tiroler Zwetschke) / MIRABELLE 4,60

KIRSCH / HIMBEERE 6,60

WHISKY / RUM

CHIVAS REGAL 12 Jahre, 4 cl / BOWMORE 4 cl 5,80

DIPLOMATICO 4 cl 6,80

RON ZACAPA Rum 24 Jahre Solera, 4 cl 8,40

PLANTATION Barbados Rum, 20 Jahre, 4 cl 8,90

GIN und TONIC

GORDON DRY GIN 4 cl	3,50
BOMBAY SAPHIRE 4 cl	4,50
TANQUERAY RANGPUR 4 cl	5,50
HENDRICKS GIN 4 cl	6,00
RICKS FREE GIN erster <u>alkoholfreier</u> steirischer Gin, 4 cl	7,00
FELDKIRCH GIN Herbert Müller, bester Gin Österreichs 2019, 4 cl	7,50
+ Tonic Schweppes	3,20
+ Tonic Fever Tree	4,50

Und am Ende ergibt alles einen **GIN!**



Bewerten Sie uns
auf Google



Folgen Sie uns
auf **INSTAGRAM**

