

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		3,40
TASSE KAFFEE koffeinfrei		3,40
ESPRESSO / doppelter ESPRESSO	3,20	4,30
ESPRESSO MACCHIATO		3,40
CAPPUCCINO		3,80
LATTE MACCHIATO		4,00
OVOMALTINE / mit Sahne	3,70	4,10
AFFOGATO doppelter Espresso / eine Kugel Vanilleeis		5,60
ESPRESSO MARTINI Wodka / Kaffeelikör / Espresso		7,50

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 **3,40**

verschiedene Minzesorten

FROHNATUR fruchtig/aromatisch **3,40**

verschiedene Kräuter / Himbeerblätter / Apfelstücke uvm.

TEEZAUBER wärmend/anregend **3,60**

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 **2,90**

SCHWARZTEE mit Rum **5,40**

HÜFTGOLD

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

DIVERSE TORTEN	4,20
DIVERSE KUCHEN	4,00
PORTION SAHNE	1,00
KUGEL VANILLEEIS	2,20

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.	8,50
Valhrona Schokolade / Vanilleeis / Frucht im Glas / Sahne	
COUPE DÄNEMARK Vanilleeis / Schokosauce / Sahne	7,60
HIMBEERLIEBE Vanilleeis / warme Himbeeren / Sahne	9,00
AFFOGATO doppelter Espresso / eine Kugel Vanilleeis	5,60
MINI-GERMKNÖDEL hausgemacht, Wartezeit: 15 Min.	6,50
Mohn / wahlweise mit zerlassener Butter oder Vanillesauce	
TOPFEN-NOUGATKNÖDEL	8,50
im Kokos- / Nussmantel mit einer Kugel Eis, Wartezeit: 15 Min.	

LÖFFEL FÜR LÖFFEL

SUPPEN-EMPFEHLUNG DER WOCHE	5,80
TOMATENSUPPE aus reifen Cherry- und Rispentomaten	5,80
BREGENZERWÄLDER KÄSESUPPE Wälder Bergkäse (15 Monate)	7,00
GULASCHSUPPE VOM RIND mit Brot	7,30
RINDERKRAFTBRÜHE vom Tafelspitz mit Brätspätzle / Grießknödel / Flädle	7,00

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	9,50	10,50
Winder-Extrawurst / Zwiebeln / Essiggurken / Hausdressing		
WURST-KÄSESALAT KLEIN / GROSS mit Brot	10,50	11,50
Winder-Extrawurst / Langenegger Dorfkäse / Zwiebeln / Essiggurken / Hausdressing		

WARME GEMÜSE QUICHE mit Salatgarnitur	10,00
Mürbteig aus Dinkelmehl / frisches Gemüse der Saison und Region Langenegger Dorfkäse / Sauerrahm / Kräuter	
WARME SEELEN aus 100 % Dinkelmehl	10,00
gefüllt mit Langenegger Räbkäse / Zwiebeln / Tomaten und wahlweise mit Speck oder Schinken oder Salami oder Mozzarella und Basilikum oder Feta mit schwarzen Oliven	
STEIRISCHER RINDFLEISCHSALAT mit Brot	12,50
Tafelspitzscheiben / Käferbohnen / rote Zwiebeln / Essig / Kernöl	
GRIECHISCHER BAUERN Salat mit Brot	10,50
Feta / Gurken / Tomaten / Paprika / Oliven / rote Zwiebeln / Olivenöl	

«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!

KINDERSCHNITZEL WIENER ART vom Schwein / Pommes / Preiselbeeren	10,00
SCHNITZEL WIENER ART vom Schwein / Pommes / Preiselbeeren	16,00
CORDON BLEU vom Schwein / Dorfkäse / Nusschinken / Pommes / Preiselbeeren	19,50
BOEF STROGANOFF zarte Rinderfiletstreifen / Bandnudeln / Pilzrahmsauce / Essiggurken	19,50
SPINAT KÄSEKNÖDEL geröstete Walnüsse / Zucchinihäne / Parmesan / Nussbutter	12,00
PIZZA PROSCIUTTO ODER SALAMI	12,50
PIZZA MARGHERITA	10,50
WÄLDER FLAMMKUCHEN hausgemacht aus 100 % BIO-Dinkelmehl Speck / Langenegger Räbäckkäse / Lauch / Sauerrahm	12,50
NOBLER FLAMMKUCHEN hausgemacht aus 100 % BIO-Dinkelmehl Rohschinken / Birnen / Camembert / Lauch / Sauerrahm	13,50
BREGENZERWÄLDER KÄSKNÖPFLE ab zwei Personen - dazu gemischter Salat oder Apfelmus	pro Person 14,50

HAUPTSACHE FLEISCH – DER REST IST WURST

SCHWEINESTEAK ca. 250 Gramm

17,50

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

33,00

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

SPARERIBS VOM STROHSCHWEIN

17,50

besonders aromatisch im Geschmack, über Stunden geschmort und dann gegrillt

TATAR vom Bregenzerwälder Rinderfilet mit ofenfrischem Baguette klein / groß **15,50 19,50**

BEILAGEN ZU STEAK / FILET / SPARERIBS

+ Pommes mit Ketchup / 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) **13,00**

im getoasteten Sesambrot

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

zusätzlich auf Wunsch:

+ Langenegger Dorfkäse oder Cheddarkäse

1,00

+ Beilagen-Pommes mit Ketchup / Mayonnaise

3,00

... gern auch mit OHNE!

STOPP-BURGER-VEGGIE

10,00

im getoasteten Sesambrot

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

zusätzlich auf Wunsch:

+ Langenegger Dorfkäse oder Cheddarkäse

1,00

+ Beilagen-Pommes mit Ketchup / Mayonnaise

3,00

ALKOHOLFREI

LIMO Almdudler / Frucade (Orange)/ Coca Cola / Coca Cola Zero / Spezi 0,33 l		3,40
GURKEN/INGWER WASSER / SODA (1 Liter) Wasser/Soda aromatisiert mit frischer Gurke und Ingwer	6,00	8,00
LIMETTEN/MINZE WASSER / SODA (1 Liter) Wasser/Soda aromatisiert mit frischen Limetten und Minze	6,00	8,00
ZITRONENLIMONADE offen 0,25/0,5 l	3,10	3,90
FRUCHTSAFT GESPRITZT Apfel-Birne / Orange / Johannisbeere / Mango 0,25/0,5l	3,10	4,10
FRUCHTSAFT PUR Apfel-Birne / Orange / Johannisbeere / Mango 0,25/0,5 l	3,30	4,30
DURSTLÖSCHER Limo FIT mit Soda gespritzt 0,25/0,5 l	3,00	3,90
MINERALWASSER Gasteiner prickelnd / still 0,33 l		3,30
MATCHA EISTEE 0,3 l		4,50
SODA in der STOPP-Flasche 0,7 l		4,90
SODA HOLDER ODER ZITRONE 0,25/0,5 l	2,60	3,90
RAUCH EISTEE Pfirsich oder Zitrone 0,33 l		3,40
TONIC WATER Schweppes / Fever Tree 0,2 l	3,20	4,60
SCHWEPES BITTER LEMON / WILD BERRY / GINGER ALE 0,2 l		3,20
BITTERSCHÖN – ORANGE SPRITZ mit Kohlensäure 0,25 l 100% Bio Holunderblüten-, Grapefruit-, Blutorangendirektsaft / Gebirgsquellwasser		5,50
IPANEMA Ginger Ale / Limetten / Rohrzucker		5,00

GROSS, BLOND UND GUTAUSSEHEND

MOHRENBIER vom Fass 0,2/0,3/0,5 l	2,30	3,50	4,50
MOHRENBIER SPEZIAL Flasche 0,5 l			4,50
MOHREN RADLER SAUER / SÜSS 0,3/0,5 l		3,50	4,50
MECKATZER WEIZEN 0,5 l			4,70
MECKATZER WEIZEN alkoholfrei 0,5 l			4,70
FRANZISKANER HEFEWEIZEN 0,3 l			3,70
COLA-WEIZEN 0,5 l			4,60
FOHRENBURGER alkoholfrei 0,5 l			4,50

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		
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		

WEISSWEINE

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

ROSEWEIN

SWINGIN ROSE 0,125/0,75 l **4,30 24,00**

Weingut Schaller vom See, Burgenland, feine Fruchtaromen, ausgewogenes Säurespiel

S C H A U M W E I N E

PROSECCO LE CONTESSA SPUMANTE D.O.C. 0,1/0,75 l **3,50 23,00**

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

PINOT ROSÉ SPUMANTE BRUT 0,125/0,75 l **4,50 23,00**

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

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		6,70
LIMONCELLO SPRITZ italienischer Zitronenlikör / Prosecco / Bitter Lemon		6,50
HUGO / LILLET BERRY / APEROL SPRITZ		6,50
KIR SPRITZ Cassis Likör / Prosecco / Rosmarin / Beeren		6,50
PINOT ROSÉ SPUMANTE BRUT eisgekühlt		4,50
VIN-TONIC Qualitätswein aus dem Weinviertel trifft Tonic		4,50
CAIPIRINHA Cachaca / Limetten / brauner Rohrzucker		8,50
MOJITO weißer Rum / Soda / Minze		8,50
WHISKY SOUR Whisky / Zitronensaft / Läuterzucker		8,50
RUM PUNCH Rum, Kokoslikör / Ananas / Orangensaft		8,50
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 CREMA 4 cl		3,50
MARTINI BIANCO 4 cl		3,50
ESPRESSO MARTINI Wodka / Kaffeelikör / Espresso		7,50

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

EDELBRÄNDE

Civilization begins with Distillation ...

REINHARD RAFFL BRÄNDE / LANGENEGB 2 cl

GELBMÖSTLER / ZITRONENBIRNE

2,80

ZWETSCHKE

3,00

KURT FINK / KRUMBACH 2 cl

OBSTLER

2,50

APFEL IM EICHENFASS / ROTE LANDL (BIRNE)

3,00

KRICHERL

4,60

HIMBEERBRAND

4,40

MAAN BRÄNDE / ALBERSCHWENDE 2 cl

SPENLING (Tiroler Zwetschke)

5,00

KIRSCHEN / 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

WEIN und TONIC

VIN TONIC Weißwein trifft Tonic auf Eis	4,50
--	-------------

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