

Speis und Trank und noch viel mehr

Das **Café & Bistro STOPP** ist ein Ort um entspannt zu verweilen, schlemmen, Kaffee-katschen 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, Schweinefleisch (größtenteils) sowie Käse und Eier 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	3,50
TASSE KAFFEE koffeinfrei	3,50
ESPRESSO / doppelter ESPRESSO	3,50 4,60
ESPRESSO MACCHIATO	3,70
CAPPUCCINO	3,90
LATTE MACCHIATO	4,10
OVOMALTINE / mit Sahne	3,70 4,20
AFFOGATO doppelter Espresso / eine Kugel Vanilleeis	5,90
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 verschiedene Minzesorten	3,80
FROHNATUR fruchtig/aromatisch verschiedene Kräuter / Himbeerblätter / Apfelstücke uvm.	3,80
TEEZAUBER wärmend/anregend Schwarztee / Obstschalen / Zimt / Nelken	4,00

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	3,20
SCHWARZTEE mit Rum	5,80

HÜFTGOLD

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

DIVERSE TORTEN	4,50
DIVERSE KUCHEN	4,20
KUGEL EIS - diverse Sorten	2,30

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

ROSMARIN-PANNA COTTA mit Himbeeren	5,50
WARMER SCHOKOKUCHEN hausgemacht mit weichem Kern, Wartezeit: 25 Min. Valhrona Schokolade / Vanilleeis / Frucht im Glas / Sahne	9,50
NUSSBECHER Nuss-, Vanilleeis / salted Erd- u. Cashewnüsse / Eierlikör / Sahne	9,80
HIMBEERLIEBE Vanilleeis / warme Himbeeren / Sahne	9,30
AFFOGATO doppelter Espresso / eine Kugel Vanilleeis	5,90
TOPFEN-NOUGATKNÖDEL (2 Stk.) im Kokos- / Nussmantel mit einer Kugel Eis, Wartezeit: 15 Min.	9,50
KAISERSCHMARRN mit Zwetschkenröster klein	11,50
gross	13,50

LÖFFEL FÜR LÖFFEL

TOMATENSUPPE aus reifen Cherry- und Rispentomaten	5,90
BREGENZERWÄLDER KÄSESUPPE Wälder Bergkäse (15 Monate)	7,20
RINDERKRAFTBRÜHE vom Tafelspitz / Brätspätzle oder Grießknödel oder Flädle	7,20

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

KLEINER BUNTER SALAT / GROSSER BUNTER SALAT ohne Brot	6,50	8,00
Eisbergsalat / Pflücksalat / Bohnen / Mais / Radieschen / Karotten hausgemachtes Balsamicodressing / Granatapfelkerne / Nussmix		
WURSTSALAT KLEIN / GROSS mit Brot	10,50	11,50
Winder-Extrawurst / Zwiebeln / Essiggurken / Hausdressing		
WURST-KÄSESALAT KLEIN / GROSS mit Brot	11,50	12,50
Winder-Extrawurst / Langenegger Dorfkäse / Zwiebeln / Essiggurken / Hausdressing		

WARME SEELEN 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	11,50
GRIECHISCHER BAUERN Salat mit Brot Feta / Gurken / Tomaten / Paprika / Oliven / rote Zwiebeln / Olivenöl	11,00
LAUCH-KÄSE QUICHE mit Salatgarnitur Mürbteig aus Dinkelmehl / Lauch / Räbkäse / Sahne / Kräuter	12,00
SPINAT-CHERRYTOMATEN QUICHE mit Salatgarnitur Mürbteig aus Dinkelmehl / Cherrytomaten / Spinat / Räbkäse / Pinienkerne / Kräuter	13,00

«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!

KINDERSCHNITZEL WIENER ART vom Schwein / Pommes / Preiselbeeren	10,00
SCHNITZEL WIENER ART vom Schwein / Pommes / Preiselbeeren	17,00
CORDON BLEU vom Schwein / Dorfkäse / Nusschinken / Pommes / Preiselbeeren	20,00
BOEUF STROGANOFF zarte Rinderfiletstreifen / Bandnudeln / Pilzrahmsauce / Essiggurken	20,50
SPINAT KÄSEKNÖDEL geröstete Walnüsse / Zucchispäne / Parmesan / Nussbutter	14,00
PIZZA PROSCIUTTO ODER SALAMI	12,50
PIZZA MARGHERITA	11,00
WÄLDER FLAMMKUCHEN hausgemacht aus 100 % BIO-Dinkelmehl Speck / Langenegger Rässkäse / Lauch / Sauerrahm	13,50
NOBLER FLAMMKUCHEN hausgemacht aus 100 % BIO-Dinkelmehl Rohschinken / Birnen / Camembert / Lauch / Sauerrahm	14,50
BREGENZERWÄLDER KÄSKNÖPFLE ab zwei Personen - dazu gemischter Salat oder Apfelmus	15,00 pro Person

HAUPTSACHE FLEISCH – DER REST IST WURST

SCHWEINESTEAK ca. 280 Gramm **19,50**

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 **34,00**

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

SPARERIBS VOM STROHSCHWEIN **17,90**

besonders aromatisch im Geschmack, über Stunden geschmort und dann gegrillt

TATAR vom Rinderfilet mit ofenfrischem Baguette klein / groß **17,00 20,00**

CARPACCIO vom Rinderfilet mit Ruccola / Pinienkerne / Parmesanspäne / Baguette **17,00**

BEILAGEN ZU STEAK / FILET / SPARERIBS

+ Pommes mit Ketchup / Mayonnaise **3,50**

+ bunter Salat (Eisbergsalat / Pflücksalat / Bohnen / Mais / Radieschen / Karotten
Granatapfelkerne / hausgemachtes Balsamicodressing / gerösteter Nussmix) **6,50**

+ Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Schnittlauch **5,50**

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

3,50

... gern auch mit OHNE!

STOPP-BURGER-VEGGIE

10,50

im getoasteten Sesambrot

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

zusätzlich auf Wunsch:

+ Langenegger Dorfkäse oder Cheddarkäse

1,00

+ Beilagen-Pommes mit Ketchup / Mayonnaise

3,50

ALKOHOLFREI

LIMO Almdudler / Frucade (Orange)/ Coca Cola / Coca Cola Zero / Spezi 0,33 l		3,60
LIMETTEN/MINZE mit WASSER oder 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	3,10	3,90
MINERALWASSER Gasteiner prickelnd / still 0,33 l		3,40
SODA in der STOPP-Flasche 0,7 l		4,90
SODA HOLDER ODER SODA ZITRONE 0,25/0,5 l	2,60	3,90
RAUCH EISTEE Pfirsich oder Zitrone 0,33 l		3,60
TONIC WATER Schweppes / Fever Tree 0,2 l	3,50	4,60
SCHWEPPEs BITTER LEMON / WILD BERRY / GINGER ALE 0,2 l		3,50
BITTERSCHÖN – ORANGE SPRITZ mit Kohlensäure 0,25 l 100% Bio Holunderblüten-, Grapefruit-, Blutorangendirektsaft / Gebirgsquellwasser		5,50
IPANEMA Ginger Ale / Limetten / Rohrzucker		5,50

GROSS, BLOND UND GUTAUSSEHEND

MOHRENBIER vom Fass 0,2/0,3/0,5 l	2,30	3,60	4,70
MOHRENBIER SPEZIAL Flasche 0,5 l			4,70
MOHREN RADLER SAUER / SÜSS 0,3/0,5 l		3,60	4,70
MECKATZER WEIZEN 0,5 l			4,80
MECKATZER WEIZEN alkoholfrei 0,5 l			4,80
FRANZISKANER HEFEWEIZEN 0,3 l			3,80
COLA-WEIZEN 0,5 l			4,70
FOHRENBURGER alkoholfrei 0,5 l			4,70

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 0,125/0,75 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, Orangenesten		

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 0,125/0,75 l **4,60 26,00**

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

SAUVIGNON BLANC 0,125/0,75 l **4,90 28,00**

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

ROSEWEIN

CUVEE ROSE ZWEIFELT 0,125/0,75 l **4,40 25,00**

Weingut Hagn, Niederösterreich, feine Fruchtaromen nach Erdbeer und Kirschen, feine Säure

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

4,60 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	6,80
LIMONCELLO SPRITZ italienischer Zitronenlikör / Prosecco / Bitter Lemon	6,60
HUGO / LILLET BERRY / APEROL SPRITZ	6,60
KIR SPRITZ Cassis Likör / Prosecco / Rosmarin / Beeren	6,60
PINOT ROSÉ SPUMANTE BRUT eisgekühlt	4,60
VIN-TONIC Qualitätswein aus dem Weinviertel trifft Tonic	4,60
CAIPIRINHA Cachaca / Limetten / brauner Rohrzucker	8,50
CAMPARI SODA / ORANGE	4,50 5,00
RAMAZOTTI 4 cl	3,50
RAMAZOTTI CREMA 4 cl	3,50
MARTINI BIANCO 4 cl	3,50
ESPRESSO MARTINI Wodka / Kaffeelikör / Espresso	7,50
WHISKY COLA / BACCARDI COLA / WODKA ORANGE	5,50
RUM PUNCH Rum / Kokoslikör / Ananas / Orangensaft	8,50

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

3,00

ZWETSCHKE

3,20

KURT FINK / KRUMBACH 2 cl

OBSTLER

2,80

APFEL IM EICHENFASS / ROTE LANDL (BIRNE)

3,20

KRICHERL

5,00

HIMBEERBRAND

4,60

MAAN BRÄNDE / ALBERSCHWENDE 2 cl

SPENLING (Tiroler Zwetschke)

5,50

KIRSCHEN / HIMBEERE

7,00

WHISKY / RUM

CHIVAS REGAL 12 Jahre, 4 cl / **BOWMORE** 4 cl

6,00

DIPLOMATICO 4 cl

7,00

RON ZACAPA Rum, 24 Jahre Solera, 4 cl

8,50

PLANTATION Barbados Rum, 20 Jahre, 4 cl

9,00

GIN und TONIC

GORDON DRY GIN 4 cl	4,00
BOMBAY SAPHIRE 4 cl	4,70
TANQUERAY RANGPUR 4 cl	6,00
HENDRICKS GIN 4 cl	6,50
EBERKRAFT (MAAN Alberschwende) 4 cl	6,50
TANQUERAY 0,0 % <u>alkoholfreier</u> Gin , 4 cl	5,00
+ Tonic Schweppes	3,50
+ Tonic Fever Tree	4,60

WEIN und TONIC

VIN TONIC Weißwein trifft Tonic auf Eis	4,60
--	-------------

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