

# 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](http://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.

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

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 **3,60**

verschiedene Minzesorten

**FROHNATUR** fruchtig/aromatisch **3,60**

verschiedene Kräuter / Himbeerblätter / Apfelstücke uvm.

**TEEZAUBER** wärmend/anregend **3,80**

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** **3,00**

**SCHWARZTEE mit Rum** **5,60**

# HÜFTGOLD

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

<b>DIVERSE TORTEN</b>	<b>4,50</b>
<b>DIVERSE KUCHEN</b>	<b>4,20</b>
<b>PORTION SAHNE</b>	<b>1,00</b>
<b>KUGEL VANILLEEIS</b>	<b>2,20</b>

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

<b>ROSMARIN-PANNA COTTA</b> mit Himbeeren	<b>5,50</b>
<b>WARMER SCHOKOKUCHEN</b> hausgemacht mit weichem Kern, <b>Wartezeit: 25 Min.</b>	<b>9,00</b>
Valhrona Schokolade / Vanilleeis / Frucht im Glas / Sahne	
<b>NUSSBECHER</b> Nuss-, Vanilleeis / salted Erd- u. Cashewnüsse / Sahne	<b>9,60</b>
<b>HIMBEERLIEBE</b> Vanilleeis / warme Himbeeren / Sahne	<b>9,00</b>
<b>AFFOGATO</b> doppelter Espresso / eine Kugel Vanilleeis	<b>5,80</b>
<b>MINI-GERMKNÖDEL</b> hausgemacht, <b>Wartezeit: 15 Min.</b>	<b>7,00</b>
Mohn / wahlweise mit zerlassener Butter oder Vanillesauce	
<b>TOPFEN-NOUGATKNÖDEL</b>	<b>9,00</b>
im Kokos- / Nussmantel mit einer Kugel Eis, <b>Wartezeit: 15 Min.</b>	

# LÖFFEL FÜR LÖFFEL

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

# FÜR DEN KLEINEN HUNGER

<b>KLEINER BUNTER SALAT / GROSSER BUNTER SALAT</b> ohne Brot	<b>5,90</b>	<b>7,50</b>
Eisbergsalat / Pflücksalat / Bohnen / Mais / Radieschen / Karotten hausgemachtes Balsamicodressing / Granatapfelkerne / Nussmix		
<b>WURSTSALAT KLEIN / GROSS</b> mit Brot	<b>10,00</b>	<b>11,00</b>
Winder-Extrawurst / Zwiebeln / Essiggurken / Hausdressing		
<b>WURST-KÄSESALAT KLEIN / GROSS</b> mit Brot	<b>11,00</b>	<b>12,00</b>
Winder-Extrawurst / Langenegger Dorfkäse / Zwiebeln / Essiggurken / Hausdressing		

<b>WARME SEELEN</b> aus 100 % Dinkelmehl	<b>11,00</b>
gefüllt mit Langenegger Räbkäse / Zwiebeln / Tomaten und <b>wahlweise</b> mit Speck <b>oder</b> Schinken <b>oder</b> Salami <b>oder</b> Mozzarella und Basilikum <b>oder</b> Feta mit schwarzen Oliven	
<b>GRIECHISCHER BAUERN Salat</b> mit Brot	<b>10,50</b>
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!

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

# HAUPTSACHE FLEISCH – DER REST IST WURST

**SCHWEINESTEAK** ca. 280 Gramm **18,50**

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 **16,50 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  
mit Sauerrahm / Barbecue-Sauce / Guacamole

zusätzlich auf Wunsch:

+ Langenegger Dorfkäse oder Cheddarkäse

**1,00**

+ Beilagen-Pommes mit Ketchup / Mayonnaise

**3,00**

# ALKOHOLFREI

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

# GROSS, BLOND UND GUTAUSSEHEND

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

## Tagesgericht:

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

# ÖSTERREICH IM GLAS

## ROTWEINE

<b>BLAUFRÄNKISCH RIED ALT SATZ</b> 0,125/0,75 l	<b>4,30</b>	<b>24,00</b>
Weingut Prickler, Burgenland, dunkles Rubinrot – in der Nase feine, leicht süßliche Frucht, weicher, runder Abgang am Gaumen		
<b>CUVEE HEIDEBODEN (ZW/BF/SL)</b> 0,125/0,75 l	<b>4,90</b>	<b>28,00</b>
Weingut Keringer, Burgenland, intensiv, fruchtige Komponenten nach dunklen, reifen Beeren		
<b>ZWEIGELT CLASSIC</b> 0,75 l	<b>4,70</b>	<b>26,00</b>
Weingut Grassl (Winzer des Jahres 2018/Falstaff), Niederösterreich, kräftiger Duft nach Kirschen und blauen Beeren, saftig und dicht am Gaumen, feine Tannine		
<b>CUVEE COLLOREDO (CS/M)</b> 0,75 l		<b>32,00</b>
Weingut Hagn, Niederösterreich, zart nach schwarzer Kirsche, etwas Nougat, facettenreich und harmonisch		
<b>CUVEE AVUS (ZW/BF/M)</b> 0,75 l		<b>39,00</b>
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

**CUVEE ROSE ZWIGELT** 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 CONTESSA 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

**4,50 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

<b>“STOPPERITIV”</b> Ramazzotti Aperitivo Rosato / Tonic / Prosecco / Beeren	<b>6,70</b>
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> italienischer Zitronenlikör / Prosecco / Bitter Lemon	<b>6,50</b>
<b>HUGO / LILLET BERRY / APEROL SPRITZ</b>	<b>6,50</b>
<b>KIR SPRITZ</b> Cassis Likör / Prosecco / Rosmarin / Beeren	<b>6,50</b>
<b>PINOT ROSÉ SPUMANTE BRUT</b> eisgekühlt	<b>4,50</b>
<b>VIN-TONIC</b> Qualitätswein aus dem Weinviertel trifft Tonic	<b>4,50</b>
<b>CAIPIRINHA</b> Cachaca / Limetten / brauner Rohrzucker	<b>8,50</b>
<b>MOJITO</b> weißer Rum / Soda / Minze	<b>8,50</b>
<b>WHISKY SOUR</b> Whisky / Zitronensaft / Läuterzucker	<b>8,50</b>
<b>RUM PUNCH</b> Rum, Kokoslikör / Ananas / Orangensaft	<b>8,50</b>
<b>WHISKY COLA / BACCARDI COLA / WODKA ORANGE</b>	<b>5,50</b>
<b>CAMPARI SODA / ORANGE</b>	<b>4,50</b> <b>5,00</b>
<b>RAMAZOTTI</b> 4 cl	<b>3,50</b>
<b>RAMAZOTTI CREMA</b> 4 cl	<b>3,50</b>
<b>MARTINI BIANCO</b> 4 cl	<b>3,50</b>
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Wodka / Kaffeelikör / Espresso	<b>7,50</b>

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

**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**

KIRSCHKE / 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

<b>GORDON DRY GIN</b> 4 cl	<b>3,50</b>
<b>BOMBAY SAPHIRE</b> 4 cl	<b>4,50</b>
<b>TANQUERAY RANGPUR</b> 4 cl	<b>5,50</b>
<b>HENDRICKS GIN</b> 4 cl	<b>6,00</b>
<b>RICKS FREE GIN</b> <a href="#">alkoholfreier</a> steirischer Gin, 4 cl	<b>7,00</b>
<b>+ Tonic Schweppes</b>	<b>3,50</b>
<b>+ Tonic Fever Tree</b>	<b>4,60</b>

# WEIN und TONIC

<b>VIN TONIC</b> Weißwein trifft Tonic auf Eis	<b>4,50</b>
--	-------------

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