



KORNMESSER

Vielfalt an Genuss.



Wir legen besonderen Wert auf Ehrlichkeit, Regionalität sowie Bodenständigkeit und wünschen Ihnen interessante, spannende und zufriedene Momente im Kornmesser.

www.kornmesser.at



UNSERE GESCHICHTE

Wie alles begann

Im Jahr 1720 kaufte der Bregenzer Barockbaumeister Franz Anton Beer (1688 – 1749) von der Stadt Bregenz einen Bau- platz an der Landstraße, der heutigen Kornmarktstraße, auf dem früher der städtische Kalkofen stand. Er baute für sich ein richtiges Stadthaus, das heutige Kornmesser. Als Haus- und Hofbaumeister der Benediktinerabtei Mehrerau tragen einige Bauwerke in Bregenz die Handschrift von Franz Anton Beer, unter anderem das 1728 von ihm nach den Kornmesser Plänen erbaute Hof-, Gast- und Ökonomiegebäude für die Abtei Mehrerau. Dort befindet sich heute der Gasthof Lamm.

Vom Pfarrhaus zum Traditionsgasthaus

Das Kornmesser diente kurzzeitig als Pfarrhaus für die Nepomukkapelle. Zum Ende des 19. Jahrhunderts fungierte es als Kalte Herberge. In den kommenden Jahrzehnten wechselten die Besitzer häufiger, bis im Jahr 2001 KR Walter Klaus das geschichtsträchtige Gebäude erstand. 2003 begann Klaus mit der Silvretta Nova Gruppe einen umfassenden Umbau, das neu geschaffene Kornmesser konnte daraufhin im Dezember 2004 durch Pächter Michael Salzgeber eröffnet werden. Altes wurde hervorgekehrt, Neues findet seinen Platz. Der ursprüngliche Gastraum wurde in den Originalzustand zurückversetzt und die Nebenräume stilistisch angepasst. 2009 verkaufte Walter Klaus das Haus an die Privatbrauerei Augustinerbräu in München.



Genießen im Gasthaus Kornmesser

Der erfahrene Wirt Thomas Zwerger und sein Team servieren den Gästen im Kornmesser Authentizität – auf dem Teller und im besonderen Ambiente lang vergangener Zeiten. Die gemütliche Atmosphäre in den liebevoll restaurierten Räumlichkeiten unterstreicht die Konzentration auf die alten Werte und sorgt dafür, dass es seit Jahren viele Gäste ins Kornmesser zieht. In den Originalplänen von Baumeister Beer gehört zum Haus auch ein romantischer Weinkeller, das Highlight des Hauses stellt in den warmen Monaten der herrliche Gastgarten mit alten Kastanienbäumen dar.

Gelebte Gastlichkeit mit authentischem Angebot in historischem Ambiente, das ist das Kornmesser in Bregenz.

VORSPEISEN

„Verhackertes“ im Glas mit Gebäck <i>„Minced“ in a glass with pastries</i>		€ 8,10
Schnittlauchdip im Glas mit Gebäck <i>Chive dip in a glass with pastries</i>		€ 7,40
Beef Tatar nach Art des Hauses mit Butter und Wachtelei <i>Beef Tartare with butter and quail egg</i> Wir servieren unser Beef Tatar mit Brot!	Vorspeise	€ 17,50
	Hauptspeise	€ 26,50
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischsauce) <i>Veal with homemade tuna sauce</i>	Vorspeise	€ 17,50
	Hauptspeise	€ 26,50
Bunt gemischte Salatschüssel oder bunte Blattsalate <i>Mixed salad or green salad</i>	als Vorspeise	€ 7,60
	als Hauptspeise	€ 15,60

SUPPEN

Rinderkraftsuppe mit Gemüsestreifen und Flädle <i>Clear beef soup with vegetables and pancake</i>		€ 6,50
Schaumsüppchen von Kürbis und Curry <i>Foam soup from pumpkin and curry</i>	ohne Garnele	€ 7,90
	mit Garnele	€ 9,90

VITAMINREICHES UND SALATE

Knackige Blattsalate fein mariniert ...

Variation of green salads

... mit gegrillten Scampi in Knoblauchbutter
with grilled scampis in garlic butter

€ 18,90

oder/or

... mit gebackenem Camembert, Preiselbeeren, karamellisierten Walnüssen und Hausdressing
with backed cheese, cranberries, caramelized walnuts and dressing

€ 16,70

Gebackene Hühnerstreifen auf buntem Salatteller mit French-Dressing

Baked strips of chicken on a colorful salad plate with French dressing

€ 17,30

Steirischer Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl und Zwiebelringe

Styrian beef salad with pumpkin oil and onion rings

€ 15,70

KLASSIKER ZU EINEM AUGUSTINER BIER



2 Stück Weißwürste

mit Händlmaier-Senf und Laugenbrezel oder Brot

2 pieces of original Bavarian veal sausages

with „Händlmaier mustard“ and pretzel or bread

€ 9,20

Gulaschsaft mit Wienerle

Goulash sauce with sausages

€ 10,90

Wurstsalat vom Schübling

Sausage salad

€ 12,50

Wurst-Käsesalat vom Schübling mit deftigem Bergkäse

Sausage-salad with Bergkäse

€ 13,50

Ochsenmaulsalat klassisch mariniert

Ox muzzle salad classically marinated

€ 13,30

Wienerle mit Kren und Senf

Sausages with horseradish and mustard

€ 7,90

Frische Laugenbrezel

Fresh pretzel

€ 2,90

VEGETARISCH ODER EINFACH FÜR ZWISCHENDURCH

Orecchiette „mediterran“ mit Kürbis, Lauch, roten Zwiebeln getrockneten Tomaten und deren Saft <i>Orecchiette “mediterranean” with zucchini, leek, red onions, sun-dried tomatoes and their juice</i>	vegetarisch	€ 17,50
	mit Huhn	€ 22,90
	mit Scampi (pro Stück)	€ 3,50
Cremiges Risotto mit Kürbis <i>Creamy risotto with pumpkin</i>		€ 19,30
Gebackene Champignon mit Sauce Tartare <i>Baked champignon with sauce tartare</i>		€ 16,20
VEGANES Gemüse Kürbis Kartoffel Gröstel mit kleinem bunten Salat <i>VEGAN vegetable pumpkin potatoe “Gröstl” with small mixed salad</i>		€ 18,90

FISCH

Kurz gebratenes Buntbarschfilet auf Rahm-Blatt-Spinat mit Kräuterkartoffeln <i>Fried cichlid fillet with cream-spinach-leaves and herb potatoes</i>		€ 27,90
Fisch nach Tagesangebot auf cremigem Risotto mit Kürbis <i>Fish by the day on a creamy risotto with pumpkin</i>		€ 31,90
Gambas (5 Stück) mit Knoblauch, Chili und Olivenöl <i>Gambas (5 pieces) with garlic, chilli and olive oil</i>		€ 17,50

HAUPTSPESIEN

Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes oder gemischtem Salat und Preiselbeeren <i>„Wiener Schnitzel“ deep fried and breaded escalope of veal with fries or mixed salad and cranberries</i>		€ 28,90
„Winzerschnitzel“ als gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“ (leicht gesurt, dadurch saftig und butterweich) mit Pommes oder gemischtem Salat und Preiselbeeren <i>„Winzer Schnitzel“ deep fried and breaded escalope of pork with fries or mixed salad and cranberries</i>		€ 18,90
Tafelspitz mit gebratenen Kartoffeln, Rahm-Blatt-Spinat und Kren <i>Boiled beef with fried potatoes, cream-spinach-leaves and horseradish</i>		€ 27,90
Zwiebelrostbraten mit gebratenen Kartoffeln und grünen Bohnen <i>Roast beef with onions, fried potatoes and green beans</i>		€ 29,40
„Pfännele Hit“ – Medaillons vom Schweinefilet mit grünen Bohnen, Champignonrahmsauce und Spätzle <i>„Pfännele Hit“ – Medallions of pork fillet with green beans on mushroom cream sauce and dumplings</i>		€ 26,30
Rindsfiletsteak mit Peffersauce, Pellkartoffel und knackigem Gemüse	200g	€ 39,90
<i>Beef steak with pepper sauce, jacket potatoe and vegetables</i>	300g	€ 45,80

Jedes Hauptgericht ist natürlich auch in einer kleinen Portion erhältlich – minus € 2,00
Every main course is also available as a small portion – minus € 2,00

Der Umwelt zu liebe erlauben wir uns für unsere ToGo-Boxen 50 Cent in Rechnung zu stellen. Danke für das Verständnis!
For the sake of the environment, we allow ourselves to charge 50 cents for our ToGo boxes. Thank you for understanding!

DESSERT

„Mini-Dessert“ – im Glas nach Tagesangebot <i>„Mini-Dessert“ – in a glass according to the daily offer</i>	€ 5,90
Mousse au chocolat mit Früchten <i>Mousse au chocolat with fruits</i>	€ 9,70
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster <i>Cut-up and sugared pancake with raisins and stewed plums</i>	€ 14,50
Apfelstrudel <i>Apple strudel</i>	€ 4,70
+ Sahne / <i>whipped cream</i>	€ 1,90
+ Vanillesauce / <i>vanilla sauce</i>	€ 1,90
+ 1 Kugel Vanille Eis / <i>1 scoop of vanilla ice cream</i>	€ 1,90
Coupe Dänemark mit hausgemachter Schokoladensauce und Sahne <i>Coup Denmark (Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream)</i>	€ 8,70
Zitronensorbet mit Gin <i>Lemon sorbet with gin</i>	€ 13,20
Kugel hausgemachtes Tagessorbet <i>Homemade sorbet</i>	€ 4,20
Eiskugel (Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella) <i>Ice cream (Vanilla, chocolate, strawberries, stracciatella)</i>	€ 1,90
Bergkäse gereift 6-8 Monate mit Trauben und Feigensenf <i>Cheese with grapes and figs mustard</i>	€ 14,70

AUGUSTINER BIERE

Sind Bierspezialitäten, die – nach den eisernen Vorgaben des bayrischen Reinheitsgebots von 1516 gebraut – den höchsten Ansprüchen gerecht werden. Erlesenste Qualität ist bei Augustiner, der ältesten Brauerei Münchens, schon immer Tradition gewesen.

Augustiner Bräu München wurde im Jahr 1328 erstmals urkundlich erwähnt und ist somit die älteste Brauerei Münchens, die sich immer noch im Privatbesitz befindet. Der Fokus auf Tradition, Regionalität und Qualität ist ausschlaggebend für die lange Geschichte und den Erfolg des Brauhauses.

Lagerbier hell wird im traditionellen Augustiner Becher serviert. Wir erlauben uns, das Bier wie in Bayern auszuschenken – als „Schnitt“ mit ca. 0,29l oder als „Halbe“ mit 0,5l.



„Schnitt“		€ 4,20
Augustiner Helles Lagerbier vom Fass	0,3l 0,5l	€ 4,20 € 5,20
Radler süß/sauer	0,3l 0,5l	€ 4,20 € 5,20
Augustiner Edelstoff Flaschenbier	0,33l	€ 4,50
Augustiner Dunkel Flaschenbier	0,5l	€ 5,50
Augustiner Weißbier Flaschenbier	0,5l	€ 5,50
Augustiner Maximator vom Fass oder Flaschenbier (je nach Saison, nicht vor Aschermittwoch)	0,5l	€ 5,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Römerquelle still/prickelnd	0,33l	€ 3,90
	0,75l	€ 7,10
Für unsere Jugend:		
Rhabarbersaft	0,25l	€ 3,70
mit Soda oder Quellwasser gespritzt	0,5l	€ 4,90
Soda oder Quellwasser mit Holder	0,25l	€ 2,80
	0,5l	€ 3,70
Soda Zitron mit frischer Zitrone	0,25l	€ 3,10
	0,5l	€ 4,20
Cola, Fanta, Spezi, Citro, Eistee	0,25l	€ 3,70
	0,5l	€ 4,90
Coca Cola Zero	0,33l	€ 4,30
Almdudler	0,33l	€ 4,30
Red Bull	0,25l	€ 4,90
Schweppes	0,2l	€ 3,90
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale		
Thomas Henry Tonic	0,2l	€ 4,50
Fever Tree Tonic		
Apfel-, Johannisbeer-, Orangen- und Mangosaft	0,25l	€ 3,70
mit Soda oder Quellwasser	0,5l	€ 4,90

Alkoholfreies Bier (Clausthaler)	0,3l	€ 4,50
Alkoholfreies Weizen (König Ludwig)	0,5l	€ 5,50

KAFFEE

Die Firma Stoll wurde 1936 in Zürich gegründet. Seither ist beste Kaffeequalität und ausgezeichneter Service ihr höchstes Bestreben.

Kaffee	€ 3,50
Espresso	€ 3,10
Espresso Macchiato	€ 3,40
Doppelter Espresso	€ 4,80
Cappuccino	€ 4,40
Latte Macchiato	€ 4,90
Heiße Schokolade mit Milchschaum	€ 4,90
Tee mit Rum	2cl € 5,90

BIO-KRÄUTERTEES



Pfefferminze / peppermint € 3,90
Das minzige Aroma ist äußerst erfrischend. Bereits der Geruch lässt würzig-frisches Menthol erkennen. Der intensiv minzig-fruchtige Geschmack wird von einer dezenten Süße abgerundet. Beim Nachgeschmack breitet sich eine frische Kühle am Gaumen aus.

Kamille / chamomile € 3,90
Der Kamillentee schimmert in der Tasse sonniggelb. Schon der fruchtig-süße Duft verspricht ein blumiges Erlebnis. Auch im Geschmack findet man fruchtig-blumige Nuancen mit einem intensiv-süßen Abgang und einer leichten Zitronennote wieder.

Früchte Harmonie / fruit harmony € 3,90
Der Tee besticht durch das stark fruchtig-säuerliche Aroma. Beim Geschmack dominiert die intensiv fruchtige Säure, welche ein besonderes Geschmackserlebnis ist, belebend wirkt und an verschiedene Beeren erinnert.

Chinas Feinster Grüntee / china's finest green tea € 3,90
Der Geschmack des Tees ist anfangs blumig, grasig, aromatisch und entwickelt dann eine leichte Süße, die sich in einen mild-herben Abgang umwandelt.

Bio-Zitronenverbene / lemon verbena € 3,90
Zitronig, Blumig, Krautig. Die richtige Wahl, wenn du zur Ruhe kommen und dich entspannt zurücklehnen möchtest. Geschmacklich überzeugt sie mit feinen Nuancen von Zitrone und Limette – und ist damit hervorragend als Digestif geeignet.

Bio Darjeeling Schwarztee / darjeeling black tea € 3,90
Malzig, blumig, herb. Der Klassiker! Der Darjeeling hat seinen Namen von seinem Anbaugebiet. Er wird im Nordosten Indiens an den Südhängen des Himalaja in 87 Teegärten rund um die Stadt Darjeeling angebaut. Er schimmert in einem goldigen Kastanienbraun aus der Tasse. Süße, fruchtig-malzige Nuancen bezeichnen ihn ebenso wie eine leicht blumige Note. Der Darjeeling ist ein guter Begleiter zu Desserts und Kuchen und schmeckt ausgezeichnet zu schokoladigen Süßspeisen. Stille deine Sehnsucht nach dem bunten Indien.

Gute Laune Kräutertee / good mood herbal tea € 3,90
Minze, blumig, herb. Gute Laune ist ansteckend. Dass dieser Kräutertee gute Laune macht, ist sonnenklar, denn in ebenso strahlendem Gelb schimmert er in der Tasse. Für ein heiteres Gemüt sorgt die aromatische Komposition durch eine fruchtige Minznote, die bestens zu Fisch, Pasta und leichten sommerlichen Desserts passt. Im Abgang samtig-weich, ist Gute Laune auch bei den Kleinsten unter uns sehr beliebt. Der Gute Laune Kräutertee wird direkt am Hof der Familie Zach und der Familie Seebacher in Handarbeit abgepackt. Bitte lächeln!

APERITIFS

Hausapero	€	7,90
Unsere Mitarbeiter empfehlen Ihnen gerne unser Angebot!		
Glas Prosecco	€	4,90
Glas Prosecco Maracuja	€	5,90
Aperol Spritz mit Weißwein	€	6,30
Aperol mit Prosecco	€	7,70
Hugo	€	7,70
Campari	5cl	€ 6,80
Campari Soda/Orange	€	7,90
Martini	5cl	€ 6,80
Martini Soda/Tonic	€	7,90
Sherry Tio Pepe	5cl	€ 6,80
Cynar	5cl	€ 6,80
Cynar Soda/Orange	€	7,90
Tomatensaft	€	4,50
Sanbitter mit Soda Limette & Eis	€	4,90

SCHNAPS VOM LÄNDLE

alle Schnäpse werden in 2cl ausgeschenkt

Michelehof – Hard	
Williams	€ 8,10
Subira	€ 8,10
Kurt Fink – Krumbach	
Obstler	€ 4,20
Zauser – Bregenz	
Marille	€ 7,90
Wald-Himbeere	€ 11,90
Subira	€ 7,90
Quitte	€ 9,90
Williams	€ 7,90
Pfanner – Lauterach	
Honig Williams	€ 4,50
Enzian	€ 4,80
Marille	€ 5,20
Williams	€ 5,20
Subira	€ 5,50
Obstler	€ 4,20

QUALITÄTSWEINE

aus der 0,75l Flasche offen

Fragen Sie unsere MitarbeiterInnen nach unserer Weinkarte!

Grüner Veltliner	1/8l	€ 4,80
Weingut Forstreiter, Niederösterreich	Fl.	€ 28,80
Riesling	1/8l	€ 4,90
Weingut Dockner, Niederösterreich	Fl.	€ 29,40
Weißburgunder	1/8l	€ 5,50
Weingut Horvath, Burgenland	Fl.	€ 33,00
Zweigelt	1/8l	€ 4,80
Weingut Eichenwald, Burgenland	Fl.	€ 28,80
Blaufränkisch	1/8l	€ 5,40
Weingut Schindler, Burgenland	Fl.	€ 32,40
Cuvée Heideboden	1/8l	€ 5,60
Weingut Münzenrieder, Burgenland	Fl.	€ 33,60
Rose aus der Liter Flasche	1/8l	€ 4,50
Weingut Müller, Niederösterreich		
Wein gespritzt	1/4l	€ 4,20
süß/sauer rot oder weiss		



INTERNATIONAL

unsere Auswahl der leckeren Spirituosen

Tequila Olmeca Gold	2cl	€	4,90
Ramazotti	4cl	€	5,90
Averna	4cl	€	5,90
Fernet	2cl	€	4,00
Baileys	4cl	€	5,90
Sambuca	2cl	€	4,90
Amaretto	4cl	€	6,50
Cointreau	4cl	€	6,50

Grappa

Berta Elisi	2 cl	€	6,90
Berta Tre Soli Tre	2 cl	€	13,90
Grappa Chardonnay	2 cl	€	6,90

Cognac/Weinbrand

Remy Martin VSOP	4cl	€	8,50
Milenario Solera 8y	4cl	€	7,80

Vodka

Absolut	4cl	€	6,90
Grey Goose	4cl	€	8,80

NEU!

Montenegro	2cl	€	3,80
Montenegro Tonic		€	6,90

Whisk(e)y

Jameson Original	4cl	€	7,50
Jack Daniels	4cl	€	7,80
Ballantine´s Finest	4cl	€	7,50
Johnnie Walker Red Label	4cl	€	6,90
Chivas Regal – 12 Year old	4cl	€	8,50

Single Malt Whiskey

Oban 14 Years	4cl	€	14,80
Graggenmore 12 Years	4cl	€	14,80
Tallisker 10 Years	4cl	€	14,80
Lagavulin 16 Years	4cl	€	14,80

Gin

HausGin	4cl	€	8,90
Bombay Sapphire	4cl	€	7,90
Sloeerry Blue Gin	4cl	€	9,80
Hendricks	4cl	€	9,80
Monkey	4cl	€	9,80

Rum

Havanna 3 Jahre	4cl	€	6,50
Havanna 7 Jahre	4cl	€	7,90
Zacappa 23 Jahre	4cl	€	9,90
Diplomatico	4cl	€	9,90

DIE 14 ALLERGENE



A

Getreide
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



B

Krebstiere
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



C

**Eier von
Geflügel**
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



D

Fisch
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



E

Erdnüsse
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



F

Sojabohnen
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



G

Milch
von Säugetieren
und Milch-
erzeugnisse
(inkl. Laktose)



H

Schalenfrüchte
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



L

Sellerie
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



M

Senf
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



N

Sesamsamen
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



O

**Schwefeldioxid
und Sulfite**



P

Lupinien
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



R

Weichtiere
und daraus
gewonnene
Erzeugnisse

Unser Servicepersonal berätet sie gerne über Allergene in unseren Speisen.

