

Prickelnd, erfrischend zum Einstimmen

KLASSIKER & TRENDIGES

Leicht & Spritzig

Ingwer-Orangen Spritz	8,50
Goba Mineralquelle & Manufaktur · Gontenbad, Schweiz	
Limoncino Spritz	8,00
Limoncino Artigianale di Gargnano, Lago di Garda	
Bellini Spritz	8,00
Weißes Pfirsichpüree	

Herb & Aromatisch

Wermut Weiß	7,50
Weinhof Locknbauer · Tieschen, Steiermark	
Vermut Rot vö Luschnou	7,80
Vermut Elixiere · Lustenau, Vorarlberg	
GinVera (Vermut & Gin) vö Luschnou mit Tonic	13,20
Vermut Elixiere · Lustenau, Vorarlberg	
Gin Tonic · Monkey 47	14,50
Hendrick's	12,50
Bombay Sapphire	11,50

Klassiker

Hausaperitif	7,50
Prosecco · Peters Holunderblüten-Sirup	
Prosecco DOC Treviso · Extra Dry	7,00
Val d'Oca · Valdobbiadene, Italien	
Sherry · Martini · Pernod · Cynar	6,50
Campari · Soda	7,50
Orange	7,70

Alkoholfrei

Verjus Spritz	6,50
Barbara Öhlzelt · Zöbing, Niederösterreich	
Martini Vibrante · Tonic	7,50
Ingwer-Orangen-Limonade	7,50
Goba Mineralquelle & Manufaktur · Gontenbad, Schweiz	
Limonata Siciliana · Minze	6,50
Peters Holunderblüten-Limonade	3,80 / 5,50
Apfel-Birne naturtrüb	5,50
Dietrich · Lauterach, Vorarlberg	

Offene Weine glasweise

VON UNS AUSGEWÄHLT

Typisch österreichisch aus der Literflasche

Grüner Veltliner, Qualitätswein Mittelbach · Rohrendorf bei Krems, Niederösterreich	2022	1/8l 1/4l	4,20 8,40
Rosé, Landwein Hofbauer · Unterretzbach, Weinland		1/8l 1/4l	4,20 8,40
Blauer Zweigelt, Landwein Edlinger · Palt, Niederösterreich		1/8l 1/4l	4,20 8,40

Weissweine aus der 0,75l Flasche

Chardonnay Carnuntum · Brandnerhof Edition · Bio Netzl · Göttlesbrunn, Niederösterreich	2023	1/8l	5,90
Welschriesling Velich · Apetlon, Burgenland	2023	1/8l	6,30
Handwerk Riesling · Bio Sommer · Donnerskirchen, Burgenland	2021	1/8l	10,80
Brigid Pinot Blanc · Demeter · Natural Familienweingut Braunstein · Purbach, Burgenland	2021	1/8l	11,60
Furmint Vogelsang Michael Wenzel · Rust, Burgenland	2017	1/8l	13,60

Rotweine aus der 0,75l Flasche

Blaufränkisch Perfektion · Bio Kaiser · Kleinhöflein, Burgenland	2021	1/8l	6,20
Leitn DOC · Kalterersee classico superiore Weingut Unterhofer · Kaltern, Italien	2023	1/8l	6,50
Handwerk Little Sister Red · ZW · BF · ME · CS · Bio · kühl Sommer · Donnerskirchen, Burgenland	2023	1/8l	7,20
Blauburgunder Barrique Wein Hof Tschirky · Hallau, Schweiz	2015	1/8l	9,90
Anna-Christina Ried Bärnreiser 1ÖTW · ZW · ME · CS Netzl · Göttlesbrunn, Niederösterreich	2019	1/8l	14,40
Syrah · Bio Weingut Dorli Muhr · Prellenkirchen, Niederösterreich	2017	1/8l	18,80
Le Sughere di Frassinello IGT · S · CS · ME Rocca di Frassinello · Maremma, Italien	2021	1/8l	11,00
Pinot Noir Martha und Daniel Gantenbein · Fläsch, Schweiz	2019	1/8l	37,00

Das Gute mit Liebe gemacht

VON DER HEIMAT INSPIRIERT

Vorspeisen • Salate

Kürbis–Falafel (vegan)	14,50
Baby–Mangold · Kürbis · Mango–Chutney · Granatapfel · Sesam · Koriander N	
Geräucherte Entenbrust	16,50
Pflücksalat · Tonka–Birne · Cumberlandsoße · Pistazie G · F	
Bergbauernsalat	8,10
Blattsalate · knusprige Speckstreifen · gehacktes Ei · Brandnerhof Salatsoße · Croûtons M	
Gemischter Salat	7,80
Brandnerhof Salatsoße · Croûtons C · M	

Suppen

Schwammerlsuppe	8,20
saisonale Pilze · Kräuter G	
Kraftsuppe vom Tafelspitz	7,50
Flädle · Grießnockerl A · C · G · L	
Tomatensuppe	6,70
Basilikum	

Vegetarisch • Vegan

Kartoffel–Kürbisknödel	25,20
Allerlei vom Kürbis · Kernölschaum · Crunch A · C · G · H	
Fregola Sarda · Kugelpasta (vegan)	24,50
Artischocke · Pilze · Baby–Mangold · Kräuter · schwarzer Knoblauch A	

Fisch & Fleisch vom Grill

Alpensaiiblingfilet von Rainer Stroppa, Nenzing	35,50
Wirsing à la Crème · Zwiebelcrunch · Walnuss A · G · H	
Entenbrust	31,50
Orangen–Chili–Soße · Apfel–Rotkraut · Kartoffel–Kürbisknödel A · G · L · O	
Filetspitzen · Premium Angusrind, Argentinien	34,50
Pfefferrahmsoße · Tagliolini A · C · G · L · O	
Filetsteak 200 g · Premium Angusrind, Argentinien	36,00
mit Kräuterbutter G oder Pfefferrahmsoße G · L · M · O	
Pommes Frites · Tagliolini A · C · G · Basmatireis G	5,50
Rösti G · Frisches Marktgemüse G · Wirsing à la Crème A · G	6,50

Klassiker

Ländle Kalbsrahmgeschnetzeltet Champignons · Rösti · G · L · O	32,20
Gekochter Tafelspitz von der Kalbin · Bio Wurzelgemüse · Rösti · Kren · L dazu Wirsing à la Crème · A · G	33,50 6,50
Ländle Schweineschnitzel Wiener Art (optional glutenfrei) Pommes Frites · A · C · G	22,50

Herbst · Genussmenü

Geräucherte Entenbrust
Pflücksalat · Tonka-Birne · Cumberlandsoße · Pistazie

Schwammerlsuppe
saisonale Pilze · Kräuter

Hirschragout
Apfel-Rotkraut · Spätzle

Kürbis · Vanille
Bourbon-Vanilleeis · Steirisches Kernöl · süß-salzige Kürbiskerne

Menü 58,50

Desserts

Maroni-Panna Cotta Zwetschgensorbet · glacierte Maroni · Meringue	12,70
Mousse von der Callebaut Zartbitterschokolade Bourbon-Vanilleeis · Sahne · C · G · H	14,50
Creme Brûlée · C · G	8,50
Affogato Espresso · Bourbon-Vanilleeis · C · G	7,00
Heiße Liebe Bourbon-Vanilleeis · heiße Himbeeren · Sahne · C · G	10,50

Zemma

Dessertvariation «Zemma» für 2 Personen	26,00
---	-------

Gemeinsam genießen, Momente teilen, Erinnerungen schaffen – das lieben wir im Brandnertal, das macht uns einzigartig. Zusammensein kann man überall – bei uns sind wir «zemma».

Kuh & Ziege

Käse aus dem Brandnertal Brot · Butter · A · G	14,50
---	-------

Lieber Gast

Für die Verwendung von Produkten aus Vorarlberg und den umliegenden kulinarischen Regionen wurden wir von der AMA Marketing GesmbH mit dem AMA GENUSS REGION Siegel ausgezeichnet und zertifiziert.



Es garantiert standardisierte Qualität, regionale Herkunft und kulinarischen Genuss bei Gastronomiebetrieben. Als teilnehmender Betrieb halten wir klare Qualitätskriterien ein und werden von externen Kontrollstellen überprüft.

Folgende Produkte werden je nach saisonaler Verfügbarkeit bezogen:

Kalb-, Rind- und Schweinefleisch	Aus Vorarlberg und Österreich · Salzgeber, Tschagguns · R&S Gourmets, Salzburg
Milchprodukte	Ausschließlich aus Vorarlberg · Vorarlberg Milch, Feldkirch
Rohmilchbutter	Hofkäserei Kegele, Bürserberg
Eier aus Freilandhaltung	Ausschließlich aus Vorarlberg · Sennhof, Rankweil
Obst und Gemüse (ganzjährig und saisonal)	Nach Verfügbarkeit aus Österreich und der Bodenseeregion Fruchtexpress Grabher, Frastanz · R&S Gourmets, Salzburg
Saibling	Ausschließlich aus Vorarlberg · Rainer Stroppa, Nenzing
Käsespezialitäten	Bergkäse · Alpe Rona, Bürserberg Frischkäse · David Meyer, Föhrenhof, Brand Hart- und Weichkäse · Hofkäserei Kegele, Bürserberg
Kräuter, Gewürze, Essig und Öle	Dietrich Kostbarkeiten, Höchst · Acetaia Pecoraro, Klosterneuburg Fruchtexpress Grabher, Frastanz · Wiberg, Salzburg · Sonnentor, Waldviertel
Edelbrände aus heimischem Obst	Toni Kuthan, Bürserberg · Harald Schobel, Höchst

Die 14 Allergene

- A · Glutenhaltiges 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 (außer Fischgelatine)
- E · Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F · Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G · Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive 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 · Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R · Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Falls Sie Allergiker:in sind, sprechen Sie uns bitte an. Wir informieren Sie selbstverständlich gerne ausführlich über die Zubereitung unserer Speisen und bieten wo immer möglich Alternativen an.

Alle Angaben sind nach bestem Wissen sorgfältig von uns zusammengetragen.
Unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.