

Prickelnd, erfrischend zum Einstimmen

KLASSIKER & TRENDIGES

Leicht & Spritzig

Ingwer-Orangen Spritz	8,70
Goba Mineralquelle & Manufaktur · Gontenbad, Schweiz	
Rosé Brut Reserve g.U. · BB · ZW · SY · Bio	7,90
Zuschmann-Schöfmann · Martinsdorf, Niederösterreich	
Limoncino Spritz	8,00
Limoncino Artigianale di Gargnano, Lago di Garda	

Herb & Aromatisch

Wermut Weiß	7,70
Weinhof Locknbauer · Tieschen, Steiermark	
Vermut Rot vö Luschnou	8,00
Vermut Elixiere · Lustenau, Vorarlberg	
Ganzan Ale Pale Ale · 5% naturtrüb · 0,33l	5,00
Latschaur Brauerei · Tschagguns, Vorarlberg	
GinVera (Vermut & Gin) vö Luschnou mit Tonic	13,50
Vermut Elixiere · Lustenau, Vorarlberg	
Gin Tonic · Monkey 47	14,50
Hendrick's	12,50
Bombay Sapphire	12,00

Klassiker

Hausaperitif	7,70
Prosecco · Peters Holunderblüten-Sirup	
Prosecco DOC Treviso · Extra Dry	7,00
Val d'Oca · Valdobbiadene, Italien	
Sherry · Martini · Pernod · Cynar	6,50
Campari · Soda / Orange	7,50 / 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	
Peters Holunderblüten-Limonade	4,50 / 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	2024	1/81	4,20
		1/41	8,40
Rosé, Landwein Hofbauer · Unterretzbach, Weinland		1/81	4,20
		1/41	8,40
Blauer Zweigelt, Landwein Edlinger · Palt, Niederösterreich		1/81	4,20
		1/41	8,40

Weissweine aus der 0,75l Flasche

Chardonnay Carnuntum · Brandnerhof Edition · Bio Netzl · Göttlesbrunn, Niederösterreich	2024	1/81	5,90
Weißburgunder Vulkanland Steiermark DAC Frühwirth · St. Anna am Aigen, Steiermark	2023	1/81	6,70
Welschriesling PRO · Südsteiermark DAC Weingut Gross · Ratsch a. d. Weinstraße, Steiermark	2022	1/81	9,80
Handwerk Riesling · Bio Sommer · Donnerskirchen, Burgenland	2021	1/81	10,80
Furmint Alte Reben Michael Wenzel · Rust, Burgenland	2021	1/81	13,80

Cool Red aus der 0,75l Flasche

Handwerk Little Sister Red · ZW · BF · ME · CS · Bio Sommer · Donnerskirchen, Burgenland	2023	1/81	8,60
---	------	------	------

Rotweine aus der 0,75l Flasche

Blaufränkisch Perfektion · Bio Kaiser · Kleinhöflein, Burgenland	2023	1/81	6,50
Cabernet Sauvignon Premium · Bio Schwarz · Schrattenberg, Niederösterreich	2017	1/81	10,50
Amarok · ZW · CS · ME · Bio Artner · Höflein, Niederösterreich	2021	1/81	11,40
Blauburgunder Barrique Weinhof Tschirky · Hallau, Schweiz	2015	1/81	9,90
Le Sughere di Frassinello IGT · S · CS · ME Rocca di Frassinello · Maremma, Italien	2022	1/81	11,20
Gran Elias Mora Bodega Elias Mora · San Román de Hornija · Castilla y León, Spanien	2015	1/81	17,00

Das Gute mit Liebe gemacht

von der Heimat inspiriert

Vorspeisen · Salate

Auberginentatar	15,20
Babyspinat · Joghurt · Granatapfel · Pistazie · schwarzer Knoblauch · Zitronenöl H	
Thai-Krabbensalat	15,70
Gurke · Radieschen · Papaya · Mango · Krabbenchip · Frühlingszwiebel · Erdnuss D · H · E	
Bergbauernsalat	8,20
Blattsalate · knusprige Speckstreifen · gehacktes Ei · Brandnerhof Salatsoße · Croûtons A · C · M	
Gemischter Salat	7,80
Brandnerhof Salatsoße · Croûtons C · M	

Suppen

Petersilienwurzelschaumsuppe	8,50
Krabben · Petersilienöl · Wurzelstroh D · G	
Klare Ochsenschwanzsuppe	7,90
Wurzelgemüse · Grießnockerl · Ochsenfleisch A · C · G · L	
Tomatensuppe	7,00
Basilikum	

Fisch · Vegetarisch · Vegan

Conchiglie · Bouillabaisse Art	36,20
Meeresfrüchte & Alpensaibling · Conchiglie Pasta · Safran · Wurzelgemüse · Fenchel A · D · G · O	
Alpensaiblingfilet von Rainer Stroppa, Nenzing	36,80
Fregola Sarda · Frühlingsgemüse · schwarzer Knoblauch · Haselnussgremolata A · G · H	
Fregola Sarda (Kugelpasta · vegan)	25,50
Frühlingsgemüse · schwarzer Knoblauch · Haselnussgremolata A	

Fleisch vom Grill

Gebratenes Maishähnchen	29,50
Rote Thai-Currysoße · Jungerbsen · Basmatireis · Erdnuss E · L	
Filetspitzen · Premium Angusrind, Argentinien	35,50
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	6,00
Rösti G · Frisches Marktgemüse G	7,00

Klassiker

Ländle Kalbsrahmgeschnetzeltes Champignons · Rösti G · L · O	33,20
Geschmorte Milchlammkeule (280g mit Knochen) Frühlingsgemüse · Kartoffelkrapfen · Haselnussgremolata · kräftige Soße A · G · H · L · O	36,50
Ländle Schweineschnitzel Wiener Art (optional glutenfrei) Pommes Frites A · C · G	23,20

Genussmenü

Auberginentatar
Babyspinat · Joghurt · Granatapfel · Pistazie · schwarzer Knoblauch · Zitronenöl

Petersilienwurzelschaumsuppe
Krabben · Petersilienöl · Wurzelstroh

Alpensaiblingfilet von Rainer Stroppa, Nenzing
Fregola Sarda · Frühlingsgemüse · schwarzer Knoblauch · Haselnussgremolata

Pavlova
Baiser · Tonka-Ricottacreme · Bitterorangensorbet · Kumquat · Pistazie Menü 69,50

Desserts

Mango & Kokos im Glas Mascarpone-Kokoscreme · Mangoespuma · Kokoscrunch · Yuzuperlen C · G · H · O	11,50
Pavlova Baiser · Tonka-Ricottacreme · Bitterorangensorbet · Kumquat · Pistazie C · G · H	13,50
Zartbitter-Schokoladenmousse Bourbon-Vanilleeis · Sahne C · G · H · O	15,50
Creme Brûlée C · G	8,80
Ruby-Colonel Granatapfelsorbet · Vodka O	7,00
Affogato Espresso · Bourbon-Vanilleeis C · G	7,00

Zemma

Dessertvariation «Zemma» für 2 Personen 27,00

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 15,00

Fonduekreationen für gemütliche Winterabende

AUF VORBESTELLUNG (EIN TAG IM VORAUS) AB 2 PERSONEN

Käsefondue

Klassisch	p.P. 29,50
Brotwürfel · Apfelspalten A · C · O · G Salat nach Wahl	
Älpler	p.P. 31,50
Gebratene Speckstreifen · Kräuter · Brotwürfel · Apfelspalten A · C · O · G Salat nach Wahl	

Fleischfondue

Chinoise	p.P. 43,00
200 g Rindshuftscheiben Rinderbouillon mit Gemüestreifen L Pommes Frites · Basmatireis G verschiedene pikante Soßen C · G · M Salat nach Wahl	
Gourmet	p.P. 45,50
200 g Rindshuft- und Putenbrustscheiben · Scampi Rinderbouillon mit Gemüestreifen und Champignons L Pommes Frites · Basmatireis G verschiedene pikante Soßen C · G · M Salat nach Wahl	

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.