

Prickelnd, erfrischend zum Einstimmen

KLASSIKER & TRENDIGES

Leicht & Spritzig

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

Herb & Aromatisch

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

Klassiker

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

Alkoholfrei

Verjus Spritz Barbara Öhlzelt · Zöbing, Niederösterreich	6,50
Martini Vibrante · Tonic	7,50
Ingwer-Orangen-Limonade Goba Mineralquelle & Manufaktur · Gontenbad, Schweiz	7,50
Peters Holunderblüten-Limonade	4,50 / 5,50
Apfel-Birne naturtrüb Dietrich · Lauterach, Vorarlberg	5,50

Offene Weine glasweise

VON UNS AUSGEWÄHLT

Typisch österreichisch aus der Literflasche

Grüner Veltliner, Qualitätswein	2024	1/8l	4,20
Mittelbach · Rohrendorf bei Krems, Niederösterreich		1/4l	8,40
Rosé, Landwein		1/8l	4,20
Hofbauer · Unterretzbach, Weinland		1/4l	8,40
Blauer Zweigelt, Landwein		1/8l	4,20
Edlinger · Palt, Niederösterreich		1/4l	8,40

Weissweine aus der 0,75l Flasche

Chardonnay Carnuntum · Brandnerhof Edition · Bio	2024	1/8l	5,90
Netzl · Göttlesbrunn, Niederösterreich			
Weißburgunder Vulkanland Steiermark DAC	2023	1/8l	6,70
Frühwirth · St. Anna am Aigen, Steiermark			
Welschriesling PRO. · Südsteiermark DAC	2022	1/8l	9,80
Weingut Gross · Ratsch a. d. Weinstraße, Steiermark			
Handwerk Riesling · Bio	2021	1/8l	10,80
Sommer · Donnerskirchen, Burgenland			
Furmint Alte Reben	2021	1/8l	13,80
Michael Wenzel · Rust, Burgenland			

Cool Red aus der 0,75l Flasche

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

Rotweine aus der 0,75l Flasche

Blaufränkisch Perfektion · Bio	2023	1/8l	6,50
Kaiser · Kleinhöflein, Burgenland			
Cabernet Sauvignon Premium · Bio	2017	1/8l	10,50
Schwarz · Schrattenberg, Niederösterreich			
Amarok · ZW · CS · ME · Bio	2021	1/8l	11,40
Artner · Höflein, Niederösterreich			
Blauburgunder Barrique	2015	1/8l	9,90
Weinhof Tschirky · Hallau, Schweiz			
Le Sughere di Frassinello IGT · S · CS · ME	2022	1/8l	11,20
Rocca di Frassinello · Maremma, Italien			
Gran Elias Mora	2015	1/8l	17,00
Bodega Elias Mora · San Román de Hornija · Castilla y León, Spanien			

Das Gute mit Liebe gemacht

VON DER HEIMAT INSPIRIERT

Vorspeisen • Salate

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

Suppen

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

Fisch • Vegetarisch • Vegan

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

Fleisch vom Grill

Gebratenes Maishähnchen Rote Thai-Currysoße · Jungerbsen · Basmatireis · Erdnuss · E · L	29,50
Filetspitzen · Premium Angusrind, Argentinien Pfefferrahmsoße · Tagliolini · A · C · G · L · O	35,50
Filetsteak 200 g · Premium Angusrind, Argentinien mit Kräuterbutter · G oder Pfefferrahmsoße · G · L · M · O	36,00
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

Alpensaiiblingfilet 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 11,50
Mascarpone-Kokoscreme · Mangoespuma · Kokoscrunch · Yuzuperlen C · G · H · O

Pavlova 13,50
Baiser · Tonka-Ricottacreme · Bitterorangensorbet · Kumquat · Pistazie C · G · H

Zartbitter-Schokoladenmousse 15,50
Bourbon-Vanilleeis · Sahne C · G · H · O

Crème Brûlée C · G 8,80

Ruby-Colonel 7,00
Granatapfelsorbet · Vodka O

Affogato 7,00
Espresso · Bourbon-Vanilleeis C · G

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 15,00
Brot · Butter A · G

Ergänzend zur Speisekarte erwarten Sie saisonale Empfehlungen unseres Küchenchefs, die wir Ihnen gerne persönlich vorstellen.

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

Äipler

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 Gemüsestreifen 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 Gemüsestreifen 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.