

Prickelnd, erfrischend zum Einstimmen

KLASSIKER & TRENDIGES

Alkoholfrei

Verjus Spritz Barbara Öhlzelt · Zöbing, Niederösterreich	6,50
Martini Vibrante & Tonic	7,80
Limonata Siciliana Sizilianischer Zitronensirup · Minze · Soda	6,50
Ingwer-Orangen-Limonade Goba Mineralquelle & Manufaktur · Gontenbad, Schweiz	7,80
Peters Holunderblüten-Limonade	4,50 / 5,50
Apfel-Birne naturtrüb Dietrich · Lauterach, Vorarlberg	5,50

Leicht & Spritzig

Rosé Brut Reserve g.U. · BB · ZW · SY · Bio Zuschmann-Schöfmann · Martinsdorf, Niederösterreich	7,90
Ingwer-Orangen Spritz Prosecco · Goba Mineralquelle & Manufaktur · Gontenbad, Schweiz	8,90
Limoncino Spritz Prosecco · Limoncino Artigianale di Gargnano, Lago di Garda	8,70
Bellini Spritz Prosecco · weißes Pfirsichpüree	8,50

Herb & Aromatisch

Wermut Weiß Weinhof Locknbauer · Tieschen, Steiermark	7,80
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 · Bombay Sapphire / Hendrick's / Monkey 47	12,00 / 13,00 / 14,50

Klassiker

Hausaperitif Prosecco · Peters Holunderblüten-Sirup	7,90
Prosecco DOC Treviso · Extra Dry Val d'Oca · Valdobbiadene, Italien	7,20
Sherry · Martini · Pernod · Cynar	7,00
Campari · Soda / Orange	7,50 / 7,90

Offene Weine glasweise

VON UNS AUSGEWÄHLT

Weissweine

Grüner Veltliner, Qualitätswein Mittelbach · Rohrendorf bei Krems, Niederösterreich	2024	1/8l 1/4l	4,20 8,40
Chardonnay Carnuntum · Brandnerhof Edition · Bio Netzl · Göttlesbrunn, Niederösterreich	2024	1/8l	5,90
Weißburgunder Vulkanland Steiermark DAC Frühwirth · St. Anna am Aigen, Steiermark	2023	1/8l	7,00
Welschriesling PRO. · Südsteiermark DAC Weingut Gross · Ratsch a. d. Weinstraße, Steiermark	2022	1/8l	9,80
Handwerk Riesling · Bio Sommer · Donnerskirchen, Burgenland	2021	1/8l	11,20
Porer Pinot Grigio · Demeter Alois Lageder · Tenutae Lageder · Margreid, Alto Adige, Italien	2011	1/8l	16,80

Cool Red und Rosé

Rosé, Landwein Hofbauer · Unterretzbach, Weinland		1/8l 1/4l	4,20 8,40
Handwerk Little Sister Red · ZW · BF · ME · CS · Bio Sommer · Donnerskirchen, Burgenland	2023	1/8l	8,60

Rotweine

Blauer Zweigelt, Landwein Edlinger · Palt, Niederösterreich		1/8l 1/4l	4,20 8,40
St. Laurent Tuff und Basalt Wein Hof Platzer · Tieschen, Steiermark	2023	1/8l	6,60
Cabernet Sauvignon Premium · Bio Schwarz · Schrattenberg, Niederösterreich	2017	1/8l	10,50
Amarok · ZW · CS · ME · Bio Artner · Höflein, Niederösterreich	2021	1/8l	11,40
Blauburgunder Barrique Wein Hof Tschirky · Hallau, Schweiz	2015	1/8l	9,90
Le Sughere di Frassinello IGT · S · CS · ME Rocca di Frassinello · Maremma, Italien	2022	1/8l	11,60

Das Gute mit Liebe gemacht

VON DER HEIMAT INSPIRIERT

Vorspeisen • Salate

Auberginentatar Ricottacreme · Zitronenöl · Rote-Zwiebel-Pickle · Granatapfel · knuspriges Papadam G · M · O	15,20
Krabbensalat Gurke · Radieschen · Mango · Krabbenchip · Frühlingszwiebel · Erdnuss · Koriander B · E	15,70
Bergbauernsalat Blattsalate · knusprige Speckstreifen · gehacktes Ei · Brandnerhof Salatsoße · Croûtons A · C · M	8,50
Bunter Gartensalat (optional vegan) Brandnerhof Salatsoße · Sonnenblumen- & Kürbiskerne C · F · M	8,20

Suppen

Zitronengras-Kokosschaumsuppe Krabben · Zuckerschoten · Frühlingszwiebel · Koriander B	8,50
Klare Tafelspitzsuppe Wurzelgemüse · Grießnockerl · Schnittlauch A · C · G · L	7,90
Flädlesuppe Schnittlauch A · C · G · L	7,20
Tomatensuppe (vegan) Basilikum	7,50

Fisch • Vegetarisch • Vegan

Alpensaiiblingfilet von Rainer Stroppa, Nenzing Sommergemüse · Basmatireis · Zitronengras-Kokosschaum · Ingwer D · G	38,50
Cremige Bramata Ratatouille · Mediterranes Grillgemüse · Rauchpaprika-Crunch A · G (VEGAN · mit Basmatireis statt Bramata)	24,50
Spinat-Kartoffelstrudel mit Feta Blanchierter Spinat · Panko-Pekannusscrunch · Estragonöl A · C · G · H	25,50

Klassiker

Kalbsrahmgeschnetztes, Montafon Champignons · Rösti G · L · O	33,50
Tafelspitz von der Kalbin Wurzelgemüse · Rösti · Kren G · L	34,50
Schweineschnitzel Wiener Art Pommes Frites · hausgemachte Preiselbeeren A · C · G Glutenfrei	24,20 24,70

Fleisch vom Grill

Maishähnchen Cremige Bramata · Ratatouille · Mediterranes Grillgemüse · Rauchpaprika-Crunch G · L	29,50
Filetspitzen · Premium Angusrind, Argentinien Pfefferrahmsoße · Tagliolini A · C · G · L · O	37,50
Filetsteak 200 g · Premium Angusrind, Argentinien Pfefferrahmsoße G · L · M · O oder Kräuterbutter G	38,00 37,00
Steak-Beilagen Pommes Frites · Tagliolini A · C · G · Basmatireis G Minikartoffel G · Rösti G · Marktgemüse G	6,00 7,00

Österreichmenü

Bergbauernsalat Blattsalate · knusprige Speckstreifen · gehacktes Ei · Brandnerhof Salatsoße · Croûtons	
Flädlesuppe Schnittlauch	
Tafelspitz von der Kalbin Wurzelgemüse · Rösti · Kren · Petersilienöl	
Bourbon-Vanilleeis · Kürbiskernöl Süß-Salzige Kürbiskerne	Menü 54,50

Süßer Vorgeschmack

Pfirsich Melba Sauerrahmeis · Weißes Pfirsichpüree · Maracuja · Meringue C · G	11,50
Zartbitter-Schokoladenmousse Bourbon-Vanilleeis · Beeren C · G · H · O	15,50
Creme Brûlée C · G	8,80
Amaro Orange Bitterorangensorbet · Cointreau O	7,00
Affogato Espresso · Bourbon-Vanilleeis C · G	7,00

«Zemma»

Dessertvariation für 2 Personen	28,00
---------------------------------	-------

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

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 · Rabea & David Meyer, Bergsennerei 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 Sulfit
- 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.