

GENUSSZEIT

HERZLICH WILLKOMMEN

Genießen, schmecken und riechen
Sie die Philosophie
unserer **genussWERKSTATT**

WIR SCHÄTZEN DIE URSPRÜNGLICHKEIT DER LEBENSMITTEL!

Daher verwenden wir hauptsächlich regionale Produkte und kochen
saisonal.

WIR KENNEN UNSERE WURZELN!

Daher bleiben wir bodenständig und ehrlich und nehmen uns bewusst Zeit.

WIR BLEIBEN NICHT STEHEN!

Daher finden Sie klassische Gerichte auch mal modern inszeniert.

WIR KOCHEN MIT FREUDE!

Daher finden Sie auf jedem Teller ein Stück Persönlichkeit und Liebe.

VORSPEISEN UND SUPPEN



KLEINER GEMISCHTER SALAT Mit French Dressing, Brotcroûtons A, G, L, M	6,50
HONIG PARFÜMIERTER BRANDNERTALER ZIEGENKÄSE Wildkräutersalat, auf Buchenholz geräucherte Rote Beete, glacierte Feige, geröstete Nüsse G, L, M, F, A, L	14,90
BÜFFEL-MOZZARELLA Marinierter Rucola, Balsamico-Honig, Kirschtomaten, Pinienkerne A, G, H	12,90
KLARES RINDSSÜPPCHEN Dinkelflädle A, C, G, L	5,80
TOMATEN-MANGO-SÜPPCHEN Buttermilch, Brotcroûtons (auf Wunsch auch Vegan) A, C, F, G, L	6,50
HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE Mit Brot A, F, G, L	6,80

GENUSSZEIT

FÜR DEN HUNGER ZWISCHENDURCH

FEINER WURST-SALAT	12,50
Mit unserem Hausdressing mariniert, Brot A, C, G	
ÜSR LUMPA-SALAT	13,50
Wurst-Salat verfeinert mit würzigem Bergkäse, Brot A, C, G	
BRANDNER BRETTL-JAUSE	16,50
Hausgemachter Speck und hausgemachte Kaminwürsten vom Brandnertaler Almochs, Vorarlberger Käse, Senf und Brot A, C, G, M	
ALPIZZA - DIE ALPEN-PIZZA (MIT SAUERTEIG)	
Mit Speck und Vorarlberger Bergkäse	11,50
A, G, L	
Mit Brandnertaler Ziegenkäse und Honig	11,50
A, G, L, M	
Mit Tomatensauce und Mozzarella	11,50
A, G, L	

FÜR DIE RASSELBANDE - Kinder bis 12 Jahre

BIENE MAJA	8,90
Hühnernuggets mit Pommes Frites A, C,	
PUMUCKL	9,50
Pilzrahm-Schnitzel, hausgemachte Spätzle A, C, G, L, M	
SCHWEINCHEN DICK	9,50
Schweinsschnitzel mit Pommes Frites A, C, G	
DONALD DUCK	8,90
Hausgemachte Casarecce Nudeln mit feiner Tomatensauce A, C, G oder mit feiner Almochs Bolognese	
CHEESE BURGER	8,90
Vom Angusrind, Salat, Bergkäse, Grillsauce, Pommes A, C, G, L, M	

Alle Preise in Euro inklusiv gesetzlicher Mehrwertsteuer für Speisen

GENUSSZEIT

FLEISCH

WIENER SCHNITZEL

Mit Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln

Vom Schwein

19,00

Vom Kalb A, C, G

24,50

GRILLTELLER

25,50

Rind-, Schweinerückensteak, Hühnerbrust, Speck,

Pommes Frites, Marktgemüse, Kräuterbutter

G, M

CONFIERTES MONTAFONER LAMM

27,50

8-Stunden gegart, hausgemachte Crème fraîche Gnocchi, Minze-Erbsenschoten

A, C, F, G, L, O

RAGOUT VOM BRANDNER ALMOCHS

27,50

Hausgemachter Rösti, Romanesco Gemüse

A, C, F, G, L, O

HEUBODA BURGER IM BRIOCHE-BUN

20,50

180 g Angusrind, gebratene Speckstreifen, Bergkäse,

Spiegelei, Tomaten, Zwiebeln, hausgemachte Cocktailsauce, Löffelpommes

A, C, G

BBQ SPARE RIBES VOM STROH SCHWEIN

19,50

Gegrillter Mais, Kräuterbaguette, 2 Dipsaucen

A, F, G, L, M, P

ZWIEBELROSTBRATEN

27,50

Butterspätzle, Speckbohnenröllchen

A, C, F, G, L, M

HAUSGEMACHTE CASARECCE (GEROLLTE PASTA)

16,50

Mit Almochs Bolognese, Parmesan

A, C, G, L

FISCH

GEBRATENE FORELLE

26,90

AUS HAUSEIGENEM FISCHTEICH, MÜLLERIN ART Ofenkartoffeln,

Sauerrahm-Dip, Babyspinat

A, D, F, G, L

Alle Preise in Euro inklusiv gesetzlicher Mehrwertsteuer für Speisen

GENUSSZEIT

VEGETARISCH / VEGAN / PASTA

VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE	17,50
Röstzwiebeln, hausgemachter Erdäpfelsalat A, C, G, L, M	
VEGANER BURGER IM VOLLKORN-BUN	19,90
Hausgemachter Gemüse-Bohnen-Patty, veganer Käse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika-Gemüse-Sauce, Löffelpommes A, H, M, L	
HAUSGEMACHTE CASARECCE (gerollte Pasta)	15,90
Mit Bärlauchpesto, Cherry-Tomaten, frischer Grana Padano A, C, F, G, H, L	
2-ERLEI VOM KNÖDEL	18,50
Rote Beete und Bärlauchknödel mit Waldpilzragout A, C, F, G, H, L	

DESSERTS

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARREN	15,90
Apfelmus (20 min Zubereitungszeit) A, C, G	
HAUSGEMACHTER APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL	7,50
Mit Schlagsahne	8,10
Mit Vanillesauce oder Vanilleeis A, C, G, H	8,80
LAVENDEL CRÉME BRÛLÉE	10,00
Vanille Crumble, frische Beeren, Kirschsorbet A, C, G, H	
KOKOSNUSS – PANNA COTTA	8,90
Mango Sorbet, Ananas - Salsa A, C, G	
TAGESKUCHEN MIT SCHLAGSAHNE	7,50
TAGESDESSERT	10,50

Alle Preise in Euro inklusiv gesetzlicher Mehrwertsteuer für Speisen

GENUSSZEIT

EIS

AFFOGATO AL CAFFÈ Vanilleeis mit Espresso A, G	5,50
AFFOGATO AL CIOCCOLATO Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce A, G	4,50
HEISSE LIEBE Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagsahne A, G	8,50
NUSSKNACKER Haselnuss- & Walnusseis mit gerösteten Nüssen und Schlagsahne A, G, H	8,80
COUPE DÄNEMARK Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagsahne A, G, H	8,50
BANANA SPLIT Vanilleeis garniert mit Bananenhälften, Mandelsplitter, Schokosauce und Schlagsahne A, G, H	8,50
GERÜHRTER EISKAFFEE A, C, F, G	8,20
GEMISCHTES EIS 3 KUGELN (Vanille, Schokolade, Erdbeere) Mit Schlagsahne A, G	6,90 7,80
KINDERBECHER 2 Kugeln Eis mit bunten Smarties und Schlagsahne A, G	6,50
SORBET-AUSWAHL 1 KUGEL Apfel-Kardamom, Mango-Maracuja, Zitrone, Marille	2,90
EIS-AUSWAHL 1 KUGEL Vanille, Schokolade, Erdbeer, Haselnuss, Walnuss, Stracciatella Portion Sahne	2,30 0,90

GENUSSZEIT

VEGANE SUPPEN

KAROTTEN – INGWER SUPPE 6,50
F, N

MIZO - SUPPE 6,50
Grünes Gemüse und Tofu
F, N

VEGANE VORSPEISEN

ROTE BEETE TATAR 9,50
Toastbrot, Joghurt – Kren Dip
A, F, N

BRUSCHETTA 9,50
mit Tomaten, Junglauch, Oliven, Cashew-Feta und gegrillte Salatherzen
A, N

VEGANE HAUPTGÄNGE

VEGANER BURGER IM VOLLKORN-BUN 19,50
Hausgemachter Gemüse-Bohnen-Patty, veganer Käse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln,
Paprika-Gemüse-Sauce, Löffelpommes
A, F, N

KICHERERBSEN FALAFEL 18,50
Quinoa Taboulé, Zaziki, Hummus
F, N

SAROTLA'S POKE BOWL 18,50
Mit Mizo glacierter Tofu, Kimchi, Avocado, Jackfruit, gedämpfter Reis
F, N

VEGANE DESSERTS

VEGANER SORBET CUP 8,20
3 verschiedene Kugeln, Vanille Crumble, frische Beeren, Sojajoghurt
A, F

ALLERGENE

Informationen über Stoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!*

*gem §3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung, BGBLII Nr. 175/2014

A glutenhaltiges Getreide

B Krebstiere

C Ei

D Fisch

E Erdnuss

F Soja

G Milch oder Laktose

H Schalenfrüchte

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Sulfite

P Lupinien

R Weichtiere

