

# 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.

# GENUSSZEIT

## VORSPEISEN UND SUPPEN

<b>KLEINER GEMISCHTER SALAT</b> Mit French Dressing, Brotcroûtons A, G, L, M	6,80
<b>HONIG PARFÜMIERTER ZIEGENKÄSE</b> Wildkräutersalat, auf Buchenholz geräucherte Rote Beete, glacierte Feige geröstete Nüsse G, L, M, F, A, L	14,90
<b>BÜFFEL-MOZZARELLA</b> Marinierter Rucola, Balsamico-Honig, Kirschtomaten, Pinienkerne A, G, H	12,90
<b>ROTE BEETE TATAR</b> Toastbrot, Joghurt – Kren Dip A, F, N	9,50 
<b>BRUSCHETTA</b> mit Tomaten, Junglauch, Oliven, Cashew-Feta und gegrillte Salatherzen A, N	9,50 
<b>KLARES RINDSSÜPPCHEN</b> Dinkelflädle A, C, G, L	5,80
<b>TOMATEN–MANGO–SÜPPCHEN</b> Buttermilch, Brotcroûtons (auf Wunsch auch Vegan) A, C, F, G, L	6,50 
<b>BÄRLAUCHSUPPE</b> Mit hausgemachtem Chiasamen-Knäcke Brot A, C, F, G, L	6,50
<b>MIZO - SUPPE</b> Grünes Gemüse und Tofu F, N	6,50 

Alle Preise in Euro inklusiv gesetzlicher Mehrwertsteuer für Speisen

## 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)** 11,50  
Mit Speck und Vorarlberger Bergkäse  
A, G, L

Mit Ziegenkäse und Honig 11,50  
A, G, L, M

Mit Tomatensauce und Büffel Mozzarella 11,50  
A, G, L

## FISCH

**GEBRATENE FORELLE** 26,90  
AUS HAUSEIGENEM FISCHTEICH, MÜLLERIN ART Ofenkartoffeln,  
Sauerrahm-Dip, Baby-Blattspinat  
A, D, F, G, L

# 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-Erbsschoten

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

### ENTRECÔTE VOM RIND (200g)

27,50

Butterspätzle, Romanesco Gemüse, Portwein - Jus

A, C, G, L

### HAUSGEMACHTE CASARECCE (GEROLLTE PASTA)

16,50

Mit Almochs Bolognese, Parmesan

A, C, G, L

# GENUSSZEIT

## VEGETARISCH / VEGAN / PASTA

VORARLBERGER KÄSSPÄTZLE 17,50

Röstzwiebeln, hausgemachter Erdäpfelsalat

A, C, G, L, M

VEGANER BURGER IM 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

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

# GENUSSZEIT

## FÜR DIE RASSELBANDE - Kinder bis 12 Jahre

<b>BIENE MAJA</b> Hühnernuggets mit Pommes Frites A, C,	8,90
<b>PUMUCKL</b> Pilzrahm-Schnitzel, hausgemachte Spätzle A, C, G, L, M	9,50
<b>SCHWEINCHEN DICK</b> Schweinsschnitzel mit Pommes Frites A, C, G	9,50
<b>DONALD DUCK</b> Hausgemachte Casarecce Nudeln mit feiner Tomatensauce A, C, G oder mit feiner Almochs Bolognese	8,90
<b>CHEESE BURGER</b> Vom Angusrind, Salat, Bergkäse, Grillsauce, Pommes A, C, G, L, M	8,90
<b>HAUSGEMACHTE CASARECCE NUDELN MIT TOMATENSAUCE</b> A, C, G, L, M	8,90 
<b>GEBACKENE TUFO NUGGETS MIT POMMES</b> A, C, G, L, M	8,90 
<b>VEGANER BURGER</b> Hausgemachter Gemüse-Bohnen-Patty, veganer Käse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika-Gemüse-Sauce, Löffelpommes A, H, M, L	8,90 

# GENUSSZEIT

## DESSERTS

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARREN	17,90
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
LAVA CAKE VON DER DUNKLEN BELGISCHEN SCHOKOLADE	11,50
Vanilleeis, frische Früchte (15 min Zubereitungszeit) A, C, G, H	
KOKOSNUSS – PANNA COTTA	8,90
Mango Sorbet, Ananas - Salsa A, C, G	
TAGESKUCHEN MIT SCHLAGSAHNE	7,50
TAGESDESSERT	10,50

# GENUSSZEIT

## EIS

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

## 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

F Soja

N Sesam

B Krebstiere

G Milch oder Laktose

O Sulfite

C Ei

H Schalenfrüchte

P Lupinien

D Fisch

L Sellerie

R Weichtiere

E Erdnuss

M Senf

 Vegan

