



*Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen ist eine Kunst.*

~ La Rochefoucauld



DOGANA

Gastronomie mit Kultstatus

Getränke

Aperitifs

apero recommendations

| | | |
|--|-------|------|
| POLO – CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G | 0,1 L | 5,50 |
| ,CAMPARI MILANO‘ CAMPARI, LE CONTESSE FRIZZANTE, CRANBERRYSAFT, MINZBLÄTTER CAMPARI, LE CONTESSE FRIZZANTE, CRANBERRY JUICE, MINT LEAVES | | 7,80 |
| ,VREIMUTH-TONIC‘ VORARLBERGER VINTAGE-WERMUT, TONIC, ZITRONENZESTE LOCAL VINTAGE VERMOUTH, TONIC WATER, LEMON ZEST | | 7,90 |
| ,MIRTILLO-LEMON‘ HEIMISCHER HEIDELBEER-LIMETTENLIKÖR MIT WACHOLDEREXTRAKTEN BITTER LEMON, SODA, ZITRUSFRÜCHTE, BEERENGARNITUR LOCAL LIQUOR MADE OF BLUEBERRIES AND JUNIPER TOPPED UP WITH BITTER LEMON AND SPARKLING WATER, FROZEN BERRIES | | 7,40 |
| ENTALKOHOLISIERTER WEISSWEIN ~ LOIRETAL NATÜRLICHE AROMEN BLEIBEN MIT DER SCHONENDEN VAKUUMDESTILLATION BESTMÖGLICH ERHALTEN GLASS OF NON-ALCOHOLIC WHITE WINE | 1/8 L | 4,60 |
| ,VIRGIN MILANO‘ SAN BITTER, CRANBERRYSAFT, SODA, MINZBLÄTTER SAN BITTER, CRANBERRY JUICE, SPARKLING WATER, MINT LEAVES | | 6,60 |

Wein und Getränkekarte

EINE SAISONAL WECHSELNDE AUSWAHL AN OFFENEN UND FLASCHEN- WEINEN
SOWIE WEITERE GETRÄNKE FINDEN SIE IN UNSERER SEPARATEN
WEIN- UND GETRÄNKEKARTE.

YOU CAN DISCOVER MORE DRINKS AND WINE IN A SEPARATE MENU.

Besonderes

| | | |
|--|--------|-------|
| INSEL BRAUEREI ~ DEUTSCHLAND QUADRIGA ‘CHAMPAGNER BIER‘ FRUCHTIG-WÜRZIGES BIER MIT FEINER PERLAGE UND DEZENTER HOLZFASSNOTE FRUITY AND HERBAL BEER WITH DECENT PERLAGE AND OAKY AROMA; BOTTLE AGED! | 0,33 L | 17,80 |
| MOHREN BRAUEREI ~ DORNBIRN EISBOCK 2019 KARAMELL-, TOFFEENOTEN GEPAART MIT REIFER TROPENFRUCHT UND ZITRUS CARAMELL AND TOFFEEAROMA EN PAR WITH RIPE TROPICAL FRUITS AND CITRUS | 0,33 L | 17,80 |
| LA TRAPPE ~ NIEDERLANDE TRAPPISTE BLONDE ANGENEHM FRISCHES, SPRITZIGES CRAFTBEER MIT SÜSSEN AKZENTEN TINGLY AND WELL BALANCED ALE, SMOOTH FINISH | 0,33 L | 5,90 |
| BLAK STOC CIDER ~ STEIERMARK FRUCHTIGES CIDERVERGNÜGEN MIT DEZENTER HOPFENNOTE DELICIOUS MEDIUM-DRY CIDER WITH HOPS AROMA | 0,33 L | 5,60 |
| LIMO ‘VO ÜS‘ ~ VORARLBERG KRÄUTER BRENNESSSEL ZIRBE ZITRONE REGIONAL LEMONADE – HERBAL FLAVOUR PINE AND LEMON FLAVOUR | 0,33 L | 3,90 |
| CARPE DIEM – KOMBUCHA CLASSIC (FERMENTIERTES TEEGETRÄNK) KOMBUCHA CLASSIC (FERMENTED AND SPARKLING TEA) | 0,33 L | 4,80 |

Restaurantkarte

VON 11:30 BIS 13:45 UND 18:00 BIS 21:45 UHR

Vorspeisen

appetizers

BEEFSTEAK TARTAR 21,60
150 GR. • ZWIEBELRINGE • KAPERN • TOASTECKEN • BUTTER

BEEFSTEAK TARTAR
ONION RINGS • CAPERS • TOASTED SLICE OF BREAD • BUTTER

WEINBERGSCHNECKEN 13,60
KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER • TOASTECKEN

HALF A DOZEN SNAILS
FROM LOCAL FARMING • GARLIC BUTTER
TOASTED SLICE OF BREAD

VEGANES TARTAR 19,80
SENFKAVIAR • ZWIEBELRINGE • OLIVEN • KAPERN • TOASTECKEN

VEGAN TARTAR VEGAN
MUSTARD CAVIAR • ONION RINGS • OLIVES
CAPERS • TOASTED SLICE OF BREAD

GEMISCHTER SALAT 7,90
WAHLWEISE MIT FRANZÖSISCHEM, ITALIENISCHEM
ODER VEGANEM MARILLEN-CHILI DRESSING

ASSORTED SALAD
CHOOSE BETWEEN FRENCH, ITALIAN
OR VEGAN APRICOT-CHILI DRESSING

Suppen

Soups

KRÄUTERFLÄDLE 7,40
IN KRÄFTIGER RINDSBOUILLON

SLICED PANCAKES
IN SAVOURY BEEF BROTH

LEBERSPÄTZLE 7,40
IN KRÄFTIGER RINDSBOUILLON

LIVER DUMPLINGS
IN SAVOURY BEEF BROTH

TOMATENSUPPE 7,80
RAHMHAUBE • BROTCROUTONS *...vegan möglich*

TOMATO SOUP *...optionally vegan*
WHIPPED CREAM • CROUTONS

AUF NACHFRAGE INFORMIERT SIE UNSER SERVICETEAM
GERNE ÜBER ALLFÄLLIGE ALLERGENE

OUR SERVICE TEAM GLADLY HELPS YOU
IF YOU HAVE CONCERNS WITH ALLERGIC INGREDIENTS

Restaurantkarte

VON 11:30 BIS 13:45 UND 18:00 BIS 21:45 UHR

Steak

PFEFFERSTEAK 48,80

200 GR. RINDERFILET • MARKTGEMÜSE
KARTOFFELKROKETTEN • PFEFFERSAUCE

PEPPERSTEAK

200 GRAMS • SAUTEED VEGETABLES
POTATO CROQUETTES COGNAC PEPPER SAUCE

„BLACK AND WHITE“ 42,80

RINDS- UND SCHWEINEMEDAILLON • PFEFFERRAHMSAUCE
SPECKBOHNEN • POMMES FRITES

„BLACK AND WHITE“

SMALL FILETS OF BEEF AND PORK • PEPPER SAUCE
BEANS WITH DICED HAM • FRENCH FRIES

ZWIEBELROSTBRATEN 32,80

FEIN MARMORIERT | BRATKARTOFFELN
RÖSTZWIEBEL • JUS

ONION ROASTBEEF

ROASTED POTATOES • SAUTEED ONIONS • GRAVY

aus dem Wasser

lake and sea

LÄNDLE SAIBLINGSFILET 32,80

IN KRÄUTERBUTTER GEBRATEN • GEMÜSE-KARTOFFELGRÖSTEL

SAUTEED CHAR FILET

HERBAL BUTTER • ROASTED VEGETABLES AND POTATOES

BLACK TIGER GARNELEN 39,80

AUS NACHHALTIGER UND KLEINBÄUERLICHER ZUCHT
GEMÜSE • TAGLIATELLE • KNOBLAUCHÖL • KRÄUTER • RAHM

BLACK TIGER PRAWNS

FROM SUSTAINABLE FARMING
VEGETABLES • TAGLIATELLE • GARLIC OIL • HERBS • CREAM

FÜR DIE SORGFÄLTIGE ZUBEREITUNG DER GERICHTE ZEICHNEN SICH AUS:
RESPONSIBLE FOR THE FRESH PREPARATION OF YOUR DISHES:

KÜCHENCHEF GERALD UNTERREINER MIT
LISA, VANESSA, BARBARA, RABIA
LEONIE, JULIAN, OSMAN, LULAY, MAXIMILIAN, TOBIAS

Klassiker

traditionals

LÄNDLE-KALBSSCHNITZEL 29,80

WIENER ART • BUTTERREIS

GEGRILLTE APFELSCHNITZEL • PREISELBEEREN

TRADITIONAL ‚WIENER SCHNITZEL‘

BREADED AND FRIED ESCALOPE OF VEAL • BUTTERED RICE

GRILLED SLICE OF APPLE • CRANBERRY JELLY

GEDÜNSTETE MAISHÜHNERFILETS 28,80

IN KOKOS-INGWERSAUCE • SCHWARZER SESAM-REIS

STEWED CHICKEN

IN COCONUT-GINGER SAUCE • BLACK SESAME RICE

SCHWEINEFILETMEDAILLONS..... 26,80

PILZRAGOUT • GEMÜSE • BUTTERSCHNITZEL

FILETS OF PORK

RAGOUT OF SAUTEED MUSHROOMS • VEGETABLES

BUTTERED ‚SCHNITZEL‘ (AUSTRIAN EGG NOODLES)

CORDON BLEU 24,80

SCHWEINEKARREE • SCHINKEN • BERGKÄSE • GEMISCHTER SALAT

PORK ‚CORDON BLEU‘

BREADED AND FRIED ESCALOPE OF PORK

STUFFED WITH HAM AND MOUNTAIN CHEESE • MIXED SALAT

Fleischlos

without meat

OFENFRISCHE SÜSSKARTOFFEL..... 18,80

MIT ZWEIERLEI GERÖSTETEM SESAM • SOJABOHNEN

PETERSILSALAT • GROBES MEERSALZ • OLIVENÖL • PITABROT

LUKEWARM SWEET POTATO

ROASTED SESAME SEED • PARSLEY SALAD

SOY BEANS • COARSE SEA SALT • OLIVE OIL • PITA BREAD

VEGAN

GEMÜSECURRY 20,80

KOKOS-INGWERSAUCE • SESAMREIS

VEGETABLE CURRY

COCONUT-GINGER SAUCE • SESAME RICE

VEGAN

GUTEN APPETIT WÜNSCHEN FAMILIE GALLAUN MIT DEM DOGANA-SERVICETEAM
HOST-FAMILY GALLAUN AND THE DOGANA STAFF WISH YOU A PLEASANT STAY

GASTGEBER MICHAEL UND MANUEL GALLAUN MIT
SILKE, HELEN, SUSANNE, BENJAMIN, ALEXANDRA
BENJAMIN, LEON, PHILIPP, LARA, BENICE, LARISSA, PABLO

Abschluss

desserts

VARIATION VON KLEINEN DESSERTS 13,80
LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!

VARIETY OF SMALL DESSERTS
SURPRISE!

MOUSSE AU TOBLERONE 10,80
FRÜCHTE DER SAISON • SCHLAGRAHM

MOUSSE AU TOBLERONE
FRESH FRUITS • WHIPPED CREAM

TAPIOKA-PUDDING 9,80
MANGORAGOUT • KOKOSSPÄNE **VEGAN**

TAPIOCA-PUDDING
MANGO RAGOUT • COCOS SHAVINGS

WARMER NUSSAUFLAUF 9,80
SCHOKOLADENSAUCE • VANILLEEIS
AMARENAKIRSCHEN • SAHNE

HAZELNUT SUFFLÉE
WARM CHOCOLATE SAUCE • VANILLA ICE CREAM
AMARENA CHERRIES • WHIPPED CREAM

Käse

cheese

LÄNDLE-KÄSEVARIATION 18,80
VERSCHIEDENE VORARLBERGER KÄSESPEZIALITÄTEN
BERG-, WEIN-, MOSTKÄSE • CAMEMBERT • ZIEGE
CHUTNEY • NÜSSE • BROTAUWAHL

CHEESE PLATTER
DIFFERENT REGIONAL HIGH ALPINE CHEESES
CHUTNEY • WALNUTS • BREAD SELECTION

Eisdesserts

ice cream

GERÜHRTER EISKAFFEE 9,80
VANILLEEIS • KAFFEE-ESSENZ • MILCH • SAHNE • WAFFEL

ICED COFFEE
VANILLA ICE CREAM • COFFEE • MILK • WHIPPED CREAM

,BALSAMICO-VANILLE‘ 6,90
ZWEI KUGELN VANILLEEIS MIT FASSGEREIFTEM
ACETO BALSAMICO DI MODENA

BALSAMIC-VANILLA
TWO SCOOPS OF VANILLA ICE CREAM
WITH SPRINKLES OF CASK-MATURED ACETO BALSAMICO DI MODENA

FRUCHTSORBET 7,80
ZWEIERLEI SORBET • FRIZZANTE • FRÜCHTESPIESS

FRUIT SORBET **VEGAN**
TWO DIFFERENT SCOOPS OF SORBET • SPARKLING WINE • FRUIT SKEWER

Kaffeespezialitäten

KAFFEE KANAPEE 8,40
KAFFEE MIT SCHLAGSAHNE
SEPARAT 2 CL MARZADRO GRAPPA-KAFFEELIKÖR

COFFEE KANPPEE

REGULAR COFFEE WITH WHIPPED CREAM

2 CL MARZADRO GRAPPA-COFFEE LIQUEUR ON THE SIDE

Digestiv

heimische Edelbrände

Schnapps

WILLI AMANN ~ WEILER MEHRFACH AUSGEZEICHNETER 'BRENNER DES JAHRES'
CHRIST BIRNE | MARILLE
WILDKIRSCH | TRESTERBRAND RESERVE JE 2 CL 6,40
WILLIAM'S CHRIST PEAR | APRICOT
WILD CHERRY | GRAPE MARC RESERVE
SUBIRA | QUITTE | APFELBRAND RESERVE 7,60
SUBIRA (LOCAL PEAR) | QUINCE OLD | APPLE RESERVE
VOGELBEER | SPÄTE HAUSZWETSCHGE RESERVE 8,80
ROWAN BERRY | OLD PLUM RESERVE
GEBHARD HÄMMERLE ~ LUSTENAU
HOLUNDER | GRAFENSTEINER | KRIECHERL 9,60
ELDERFLOWER | GRAFENSTEINER (APPLE)
PRIVATE RESERVE, HERZSTÜCK 2008 13,80
PRIVATE SELECTION VINTAGE 2008

internationale Edelbrände

selected international Spirits

BERTA GRAPPA ~ PIEMONTE, ITALIEN
TRE SOLI TRE JE 2 CL 15,80
NONINO GRAPPA ~ FRIUL
MOSCATO | MERLOT | CHARDONNAY RESERVE 7,80
HENESSY ~ CHARENTE, FRANKREICH JE 4 CL 7,80
COGNAC, V. S.
MILENARIO ~ JEREZ, SPANIEN 8,80
BRANDY, SOLERA GRAN RESERVA, 12 JAHRE
RON ZACAPA ~ GUATEMALA 11,80
RUM, 23 JAHRE
DIPLOMATICO ~ VENEZUELA 9,80
RUM, 12 JAHRE
KILBEGGAN SINGLE POT ~ COOLEY, IRLAND 9,60
SINGLE POT STILL WHISKEY
CAOL ILA ~ ISLAY, SCHOTTLAND 11,80
ISLAY SINGLE MALT WHISKY, 12 JAHRE
OBAN ~ HIGHLAND, SCHOTTLAND 11,80
SINGLE MALT WHISKY, 14 JAHRE

Bitter und Likör

after-dinner liquor

BRAULIO AMARO ~ ITALIEN JE 2 CL 4,20
BAILEYS | AMARETTO 3,60

DIE ANGEFÜHRTEN PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO
UND BEINHALTEN DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER.

ALL PRICES ARE IN EURO AND INCLUDE AUSTRIAN VALUE-ADDED TAX –
ANY SORT OF TIP IS NOT INCLUDED.



Lieferanten

Partners and Suppliers

- | | |
|---|---|
| Rind- und Schweinefleisch <i>beef and pork</i> | aus heimischer Landwirtschaft über Metzgerei Schöch , Feldkirch Borg Fleischwaren , Schlins |
| Milch und Milchprodukte (mit AMA-Gütesiegel) <i>milk and dairy product</i> | ausschließlich aus Vorarlberg über Vorarlberg Milch , Feldkirch |
| Frischeier aus Freilandhaltung <i>free run eggs</i> | ausschließlich aus Vorarlberg über Geflügelhof Daniel und Angelika Bell , Feldkirch, |
| Kartoffeln, Obst und Gemüse (ganzjährig und saisonal) <i>fruits, vegetables</i> | Biohof Ruth Grabher in Nofels, sowie aus Österreich und der Bodenseeregion über Fruchtexpress , Frastanz |
| Bio-Biere <i>organic certified beer</i> | Brauerei Frastanzer |
| Limonaden <i>lemonades</i> | VU ÜS , Lustenau |
| Kaffeemischungen <i>coffee blends</i> | Stoll Kaffee AG , Zürich über Amann Kaffee , Lustenau |
| Teesortiment <i>tea blends</i> | Althaus Tee , Bremen |
| Steirisches Kernöl <i>pumpkin seed oil</i> | Genussregion über Estyria Naturprodukte , St. Ruprecht/Raab |



WIR SIND AKZEPTANZPARTNER DER
(DIGITALEN) FELDKIRCH-GUTSCHEINKARTE
SOWIE DEN GUTSCHEINEN VON ‚VORARLBERG... ISST!‘



#DoganaFeldkirch

WWW.DOGANA.COM