



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

*~ La Rochefoucauld*



**DOGANA**

*Gastronomie mit Kultstatus*

# Aperitif-Empfehlungen

## 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		7,20
,LIMONCELLO-SPRITZ LIMONCE, FRIZZANTE, SODA ZITRUSFRÜCHTE LEMON LIQUEUR, FRIZZANTE, SODA WATER, CITRUS FRUIT		6,90
,MIRTILLO-LEMON' HEIMISCHES 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		6,90

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

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

ALKOHOLFREIER WEISSWEIN ~ KATALONIEN NATÜRLICHE AROMEN BLEIBEN MIT DER SCHONENDEN VAKUUMDESTILLATION BESTMÖGLICH ERHALTEN GLASS OF NON-ALCOHOLIC WHITE WINE	1/8 L	4,50
,VIRGIN MILANO' SAN BITTER, CRANBERRYSAFT, SODA, MINZBLÄTTER SAN BITTER, CRANBERRY JUICE, SPARKLING WATER, MINT LEAVES		5,90

## Suppen

### Soups

KRÄUTERFLÄDLE .....	6,50
IN KRÄFTIGER RINDSBOUILLON	
SLICED PANCAKES IN SAVOURY BEEF BROTH	
LEBERSPÄTZLE .....	6,50
IN KRÄFTIGER RINDSBOUILLON	
LIVER DUMPLINGS IN SAVOURY BEEF BROTH	
TOMATENSUPPE .....	6,90
RAHMHAUBE • BROTCROUTONS	...vegan möglich
TOMATO SOUP WHIPPED CREAM • CROUTONS	...optionally vegan
MUSKATKÜRBISSÜPPE .....	7,80
MIT STEIRISCHEM KERNÖL VERFEINERT	VEGAN
PUMPKIN SOUP STYRIAN PUMPKIN SEED OIL	

# Restaurantkarte

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

## Vorspeisen appetizers

BEEFSTEAK TARTAR ..... 19,80  
150 GR. • ZWIEBELRINGE • KAPERN • TOASTECKEN • BUTTER

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

GERÄUCHERTE ENTENBRUST ..... 16,80  
BIRNE • DÖRRPFLAUME • ZIEGENKÄSE • NÜSSE • HONIG

CURED DUCKLING BREAST  
PEAR • DRIED PRUNES • GOAT'S CHEESE • NUTS • HONEY

WEINBERGSCHNECKEN ..... 13,60  
KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER • TOASTECKEN

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

VITELLO TONNATO ..... 16,80  
VOM KALBSTAFELSPITZ • THUNFISCH-KAPERNSAUCE

VITELLO TONNATO  
TRANCHES OF PRIME BOILED BEEF  
CREAMY TUNA-CAPERS SAUCE



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

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

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

## Martini recommendation

OFENFRISCHES WEIDEGANSL ..... 39,80  
ORANGENJUS • BLAUKRAUT  
SEMMELEKNÖDEL • GLACIERTE KASTANIEN **BIO!**

ROASTED GOOSE "ST. MARTIN'S DAY"  
ORANGE GRAVY • BLUE CABBAGE  
BREAD DUMPLINGS • GLAZED CHESTNUTS

## aus dem Wasser lake and sea

LACHSSTEAK ..... 28,80  
SAFRAN-ZITRONENSAUERRAHM  
MARKTGEMÜSE • PETERSILKARTOFFELN

SALMON STEAK  
LEMONY SAFFRON SOUR CREAM • PARSLEY POTATOES • VEGETABLES

BLACK TIGER GARNELEN ..... 38,80  
AUS NACHHALTIGER UND KLEINBÄUERLICHER ZUCHT  
GEMÜSE • TAGLIATELLE • KNOBLAUCHÖL • KRÄUTER • RAHM

BLACK TIGER PRAWNS  
FROM SUSTAINABLE FARMING  
VEGETABLES • TAGLIATELLE • GARLIC OIL • HERBS • CREAM

## 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

BUCHWEIZEN-GEMÜSESOTTO ..... 18,80  
SELLERIE • PETERSILWURZEL • KAROTTEN • ZWIEBELN  
ZUCCHINI • PARMESAN *...vegan möglich*

BUCKWHEAT AND VEGGIES 'RISOTTO STYLE'  
CELERY • PARSLEY ROOT • CARROTS • ONIONS *...optionally vegan*  
ZUCCHINI • PARMESAN

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

KÜCHENCHEF GERALD UNTERREINER MIT  
LISA, STEFAN, VANESSA, BARBARA, LARA, RAPHAEL, MANUEL, JULIAN

# Abschluss

## desserts

VARIATION VON KLEINEN DESSERTS ..... 12,80  
LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!

VARIETY OF SMALL DESSERTS  
SURPRISE!

MOUSSE AU TOBLERONE ..... 9,80  
FRÜCHTE DER SAISON • SCHLAGRAHM

MOUSSE AU TOBLERONE  
FRESH FRUITS • WHIPPED CREAM

TAPIOKA-PUDDING ..... 9,80  
MANGORAGOUT • KOKOSSPÄHNE **VEGAN**

TAPIOCA-PUDDING  
MANGO RAGOUT • COCOS SHAVINGS

MARONIMOUSSE ..... 10,80  
MERINGUE • CASSIS-SPIEGEL

CHESTNUT MOUSSE  
MERINGUE • CASSIS SAUCE

# Käse

## cheese

LÄNDLE-BERGKÄSEWÜFEL ..... 13,80  
ZEHN MONATE GEREIFT • CHUTNEY • NÜSSE • BROTAUWAHL

CHEESE CUBES  
REGIONAL HIGH ALPINE CHEESE – 10 MONTH MATURED  
CHUTNEY • WALNUTS • BREAD SELECTION

# Eisdesserts

## ice cream

GERÜHRTER EISKAFFEE ..... 7,80  
VANILLEEIS • KAFFEE • MILCH • SAHNE

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

„BALSAMICO-VANILLE“ ..... 6,90  
ZWEI KUGELN VANILLEEIS MIT FASSGEREIFTEM  
ACETO BALSAMICO DI MODENA

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

FRUCHTSORBET ..... 6,90  
ZWEIERLEI SORBET • SCHAUMWEIN • FRÜCHTESPIESS

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

# Kaffeespezialitäten

coffee specialities

KAFFEE KANAPEE ..... 7,50

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'

WILLIAMS CHRIST BIRNE | MARILLE

WILDKIRSCH | TRESTERBRAND RESERVE JE 2 CL 5,90

WILLIAM'S CHRIST PEAR | APRICOT

WILD CHERRY | GRAPE MARC RESERVE

SUBIRA | QUITTE | APFELBRAND RESERVE 6,90

SUBIRA (LOCAL PEAR) | QUINCE OLD | APPLE RESERVE

VOGELBEER | SPÄTE HAUSZWETSCHGE RESERVE 7,90

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 13,80

NONINO GRAPPA ~ FRIUL

MOSCATO | MERLOT | CHARDONNAY RESERVE 7,80

HENESSY ~ CHARENTE, FRANKREICH

COGNAC, V. S. JE 4 CL 7,80

MILENARIO ~ JEREZ, SPANIEN

BRANDY, SOLERA GRAN RESERVA, 12 JAHRE 8,80

RON ZACAPA ~ GUATEMALA

RUM, 23 JAHRE 11,80

DIPLOMATICO ~ VENEZUELA

RUM, 12 JAHRE 9,80

KILBEGGAN SINGLE POT ~ COOLEY, IRLAND

SINGLE POT STILL WHISKEY 9,60

CAOL ILA ~ ISLAY, SCHOTTLAND

ISLAY SINGLE MALT WHISKY, 12 JAHRE 10,80

OBAN ~ HIGHLAND, SCHOTTLAND

SINGLE MALT WHISKY, 14 JAHRE 10,80

Bitter und Likör

after-dinner liquor

BRAULIO AMARO ~ ITALIEN JE 2 CL 3,90

BAILEYS | AMARETTO 3,50

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.

## Steak

**FILETSTEAK** ..... 42,80  
200 GR. RINDERFILET • KRÄUTERBUTTER  
GEMISCHTER SALAT

*FILETSTEAK*  
200 GRAMS • GARLIC HERB BUTTER  
MIXED SALAD

**PFEFFERSTEAK** ..... 42,80  
200 GR. RINDERFILET • MARKTGEMÜSE  
KARTOFFELKROKETTEN • PFEFFERSAUCE

*PEPPERSTEAK*  
200 GRAMS • SAUTEED VEGETABLES  
POTATO CROQUETTES COGNAC PEPPER SAUCE

**„BLACK AND WHITE“** ..... 36,80  
RINDS- UND SCHWEINEMEDAILLON • PFEFFERRAHMSAUCE  
POMMES FRITES • SPECKBOHNEN

*„BLACK AND WHITE“*  
SMALL FILETS OF BEEF AND PORK • PEPPER SAUCE  
FRENCH FRIES • ROASTED BEANS WITH BEACON

## Klassiker traditionals

**LÄNDLE-KALBSSCHNITZEL** ..... 27,80  
WIENER ART • BUTTERREIS  
GEGRILLTE APFELSCHNITZEL • PREISELBEEREN

*TRADITIONAL „WIENER SCHNITZEL“*  
BREADED AND FRIED ESCALOPE OF VEAL • BUTTERED RICE  
GRILLED SLICE OF APPLE • CRANBERRY JELLY

**HÜHNERFILETS** ..... 25,80  
KRÄUTERJUS • BUCHWEIZEN-GEMÜSESOTTO • PARMESAN

*CHICKEN FILETS*  
HERBAL GRAVY • BUCKWHEAT AND VEGGIES – RISOTTO STYLE

**CORDON BLEU** ..... 21,90  
SCHWEINEKARREE • SCHINKEN • BERGKÄSE • GEMISCHTER SALAT

*PORK „CORDON BLEU“*  
BREADED AND FRIED ESCALOPE OF PORK  
STUFFED WITH HAM AND MOUNTAIN CHEESE • MIXED SALAD

**SCHWEINEFILETMEDAILLONS** ..... 24,80  
PILZRAGOUT • GEMÜSE • BUTTERSCHNITZEL

*FILETS OF PORK*  
RAGOUT OF SAUTEED MUSHROOMS • VEGETABLES  
BUTTERED „SCHNITZEL“ (AUSTRIAN EGG NOODLES)

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

GASTGEBER MICHAEL UND MANUEL GALLAUN MIT  
RUDOLF, SILKE, CHRISTIAN, HELEN, SUSANNE, BENJAMIN, LEON, HANNAH, PHILIPP



## Lieferanten

### Partners and Suppliers

Rind- und Schweinefleisch  
*beef and pork* aus heimischer Landwirtschaft über  
**Metzgerei Schöch**, Feldkirch  
**Karnerta**, Bürs

Milch und Milchprodukte  
(mit AMA-Gütesiegel)  
*milk and dairy product* ausschließlich aus Vorarlberg über  
**Vorarlberg Milch**, Feldkirch

Frischeier aus  
Freilandhaltung  
*free run eggs* ausschließlich aus Vorarlberg über  
**Geflügelhof Daniel und Angelika Bell**,  
Feldkirch

Kartoffeln, Obst und Gemüse  
(ganzjährig und saisonal)  
*fruits, vegetables* **Biohof Ruth Grabher** in Nofels,  
sowie aus Österreich  
und der Bodenseeregion über  
**Fruchtexpress**, Frastanz

Bio-Biere  
*organic certified beer* **Brauerei Frastanzer**

Kaffeemischungen  
*coffee blends* **Stoll Kaffee AG**, Zürich

Teesortiment  
*tea blends* **Althaus Tee**, Bremen

Steirisches Kernöl  
*pumpkin seed oil* Genussregion über **Estyria**  
**Naturprodukte**, St. Ruprecht/Raab



**#DoganaFeldkirch**

**WWW.DOGANA.COM**