



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

~ La Rochefoucauld



DOGANA

40 Jahre Gastfreundschaft

Getränke

Aperitif

CAMPARI CYNAR MARTINI (BIANCO/ROSSO) MIT SODA ODER ORANGENSAFT AUFGESPRITZT	4 CL	4,20 4,90
PROSECCO MIONETTO	0,1 L	4,20
HAUSAPERITIF ‚MIRTILLO‘ VORARLBERGER HEIDELBEERLIKÖR MIT LIMETTEN-, INGWER- UND WACHOLDEREXTRAKTEN. AUFGESPRITZT MIT PROSECCO		5,20
HUGO PROSECCO, SODA, HOLUNDERBLÜTENSIRUP FRISCHE MINZE, LIMETTENSCHNITZ, EISWÜRFEL		5,80
APEROL ‚VENEZIANO‘ PROSECCO, SODA, 4 CL APEROL ORANGENSCHNITZ, EISWÜRFEL		5,80

Alkoholfreie Aperitifs

CRODINO SAN BITTER ALKOHOLFREIE APERITIFS AUS FRUCHT- UND KRÄUTEREXTRAKTEN MIT SODA AUFGESPRITZT	0,1 L	3,40 4,10
--	-------	--------------

Säfte und Limonaden

EISTEE PFIRSICH, COCA COLA, SPEZI, SPRITE	0,25 L 0,5 L	2,80 3,80
RÖMERQUELLE MINERAL WASSER STILL KOHLENSÄUREHALTIG	FL. 0,33 L FL. 0,75 L	3,00 5,80
ALMDUDLER, COCA COLA ZERO	FL. 0,33 L	3,40
CARPE DIEM (FERMENTIERTES TEEGETRÄNK) KOMBUCHA CLASSIC MATCHA	FL. 0,25 L	4,10
FENTIMANS ORANGE-MANDARINE	FL. 0,33 L	3,90
TOMAS HENRY LIMONADEN TONIC WATER BITTER LEMON GINGER ALE	FL. 0,2 L	3,30
RED BULL	FL. 0,2 L	4,10

Fruchtsaft

APFEL ORANGE JOHANNISBEER PUR ODER AUFGESPRITZT MIT LEITUNGS- ODER SODAWASSER	0,25 L 0,5 L	2,80 3,80
RAUCH TOMATENSAFT	FL. 0,2 L	3,30

Biere

FRASTANZER ‚BIO‘ FRASTANZER ‚KELLER NATURTRÜB‘ UNFILTRIERT	0,3 L	3,20
FRASTANZER ‚DUNKLES‘	0,5 L	4,20
SCHNEIDER WEISSE ‚TAP 1‘	0,3 L 0,5 L	3,30 4,30
FRASTANZER ‚FREIBIER‘ ALKOHOLFREI	FL. 0,5 L	4,10
SCHNEIDER WEISSE ‚TAP 3‘ ALKOHOLFREIES WEISSBIER	FL. 0,5 L	4,10

Cider

BLAK STOC ~ STEIERMARK FRUCHTIGES CIDERVERGNÜGEN MIT DEZENTER HOPFENNÖTIGKEIT	FL. 0,33 L	4,80
--	------------	------

offene Weine

Weissweine

GRÜNER VELTLINER ~ EDLINGER 2018 – FURTH-GÖTTWEIG, KREMSTAL	JE 1/8 L	3,50
DOGANA CUVÉE ‚LINA‘ ~ TSCHIDA 2018 – APETLON, NEUSIEDLERSEE		4,00
GRAUBURGUNDER ‚GAMLITZBERG‘ ~ STRAUSS 2017 – GAMLITZ, SÜDSTEUERMARK		5,50
IL FRATI ‚LUGANA‘ ~ DA DEI FRATI 2018 – LOMBARDEI, ITALIEN		4,90

Rotweine

BLAUER ZWEIFELT ~ SCHEIBLHOFER 2018 – ANDAU, NEUSIEDLERSEE	JE 1/8 L	3,50
DOGANA CUVÉE ‚GUSTL‘ ~ TSCHIDA 2018 – APETLON, NEUSIEDLERSEE		4,50
CABERNET SAUVIGNON ‚EX-QUI-SIT‘ ~ BAYER 2015 – NECKENMARKT, MITTELBURGENLAND		5,80
PRIMITIVO ‚PAPALE‘ ~ VARVAGLIONE 2015 – APULIEN, ITALIEN		6,50

WEITERE GEWÄCHSE AUS ÖSTERREICH
UND DER WELT FINDEN SIE IN
UNSERER UMFANGREICHEN WEINKARTE.

Auftakt

Suppen

KRÄUTERFLÄDLE oder LEBERSPÄTZLE IN TAFELSPITZBOUILLON	5,20
TOMATENSUPPE..... RAHMHAUBE • BROTCROUTONS	5,50

Vorspeisen

LÄNDLE-WEINBERGSCHNECKEN KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER • TOASTBROT	12,80
RINDSCARPACCIO PARMESAN • OLIVENÖL • BALSAMICO TOASTECKEN • BUTTER	15,80
RÄUCHERTHUNFISCHCARPACCIO ZIERBLATTSALAT • ZITRONENMARINADE TOASTECKEN • BUTTER	15,80
ROASTBEEF ‚TONNATO‘ THUNFISCH-SAUCE • KRÄUTER • KAPERN	15,80
BEEFSTEAK TARTAR 150 GR. • ZWIEBELRINGE • KAPERN TOASTECKEN • BUTTER	15,80
GEMISCHTER SALAT WAHLWEISE MIT FRANZÖSISCHEM, ITALIENISCHEM ODER VEGANEM MARILLEN-CHILI DRESSING	6,20

ALLERGIKERINFORMATION:

UNSER SERVICEPERSONAL INFORMIERT SIE GERNE
AUF NACHFRAGE ÜBER ALLFÄLLIGE ALLERGENE.

Restaurantkarte

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



Fleischlos

KICHERERBSENCURRY 14,80
GEMÜSE • REIS



THAI COCOS CURRY 16,80
GEMÜSE • GRÜNER REIS • KORIANDER



KRÄUTER-GEMÜSE-GERSTLSOTTO 14,50
PARMESAN

aus dem Wasser

HEIMISCHES FORELLENFILET 22,80
GEMÜSE-KARTOFFELGRÖSTL • KRÄUTER

BLACK TIGER GARNELEN 35,80
AUS NACHHALTIGER UND KLEINBÄUERLICHER ZUCHT
GEMÜSE • TAGLIATELLE • KNOBLAUCHÖL • KRÄUTER • RAHM

Klassiker

MAISHUHNFILETS 20,80
THAI COCOS CURRY • GEMÜSE
GRÜNER REIS • KORIANDER

LÄNDLE-KALBSSCHNITZEL 22,80
WIENER ART • BUTTERREIS • APFELSCHNITZEL • PREISELBEEREN

CORODON BLEU 17,50
SCHWEINEKARREE • SCHINKEN • BERGKÄSE • GEMISCHTER SALAT

SCHWEINEFILETMEDAILLONS 21,60
PILZRAGOUT • GEMÜSE • BUTTERSCHNITZEL

„BLACK & WHITE“ 29,50
RINDS- UND SCHWEINEMEDAILLON • SPECKBOHNEN
POMMES FRITES • PFEFFERRAHMSAUCE • KRÄUTERBUTTER

Innereien

GERÖSTETE LEBER „TIROLER ART“ 21,70
SPECK- UND APFELSTÜCKCHEN • SCHALOTTEN
KARTOFFEL-ROSMARINSTAMPF

KALBSBEUSCHEL 18,90
NACH ART DES HAUSES • SEMMELKNÖDEL

FÜR DIE SORGFÄLTIGE ZUBEREITUNG
DER GERICHTE ZEICHNEN SICH AUS:

KÜCHENCHEF GERALD UNTERREINER MIT
JESPER, NESRIN, LISA, STEFAN, AHMED, DESTINY, ALI

Steak

FILETSTEAK 33,70
200 GR. RINDERFILET • KRÄUTERBUTTER
GEMISCHTER SALAT

RIB-EYE-STEAK 33,70
300 GR. • AVOCADO-DIP • TOMATENSALSA
BLATTSALAT

PFEFFERSTEAK 35,80
RINDERFILET • MARKTGEMÜSE
KARTOFFELKROKETTEN • PFEFFERSAUCE

Abschluss

Nachspeisen

MOUSSE AU TOBLERONE 7,80
FRÜCHTE DER SAISON • SCHLAGRAHM

NUSSAUFLAUF 7,80
WARME SCHOKOLADESAUCE • VANILLEEIS
AMARENA-KIRSCHEN • SCHLAGRAHM

VARIATION VON KLEINEN DESSERTS 9,80
LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!

LÄNDLE-KÄSETELLER 14,50
VARIATION VON VERSCHIEDENEN REGIONALEN KÄSESPEZIALITÄTEN
CHUTNEY • NÜSSE • BROTAUSWAHL

Eis-Kreationen

„DUETT VOM EIS“ 3,90
ZWEI KUGELN NACH WAHL:
VANILLE • ERDBEERE • SCHOKOLADE • WALNUSS • KARAMELL
ZITRONEN-SORBET • CASSIS-SORBET

„BALSAMICO VANILLE“ 4,80
VANILLEEIS • AMARETTI • 12 JAHRE ALTE BALSAMICO-ESSENZ

FRUCHTSORBET 6,40
PROSECCO • FRÜCHTESPIESS

Kaffeespezialitäten

„HEISS-KALT“ 5,80
SERVIERT IM STILVOLLEN SILBERBECHER
KAFFEE • VANILLEEIS • RAHMHAUBE • AMARETTI

CREMIG GERÜHRTER EISKAFFEE 6,90
VANILLEEIS • KAFFEE-REDUKTION • RAHMHAUBE

Digestiv

Dessertweine

ROTGIPFLER ‚BEERENAUSLESE‘ ~ ALPHART
2011 – TRAIKIRCHEN, THERMENREGION JE 1/16 L 4,90

MERLOT ‚FORTICUS‘ ~ GRAF HARDEGG
2007 – SEEFELD-KADOLZ, WEINVIERTEL 5,60

heimische Edelbrände

WILLI AMANN ~ WEILER MEHRFACH AUSGEZEICHNETER ‚BRENNER DES JAHRES‘
WILLIAMS | MARILLE | WILDKIRSCH 2 CL 4,80
TRESTERBRAND RESERVE 2 CL 4,90
SUBIRA | QUITTE | APFELBRAND RESERVE 2 CL 5,90
VOGELBEER | HIMBEER
SPÄTE HAUSZWETSCHGE RESERVE 2 CL 6,90

GEBHARD HÄMMERLE ~ LUSTENAU
HOLUNDER | GRAFENSTEINER | KRIECHERL 2 CL 7,20
PRIVATE RESERVE, HERZSTÜCK 2008 2 CL 10,80

internationale Edelbrände

BERTA GRAPPA ~ PIEMONTE, ITALIEN
TRE SOLI TRE 2 CL 11,80

NONINO GRAPPA ~ FRIAUL
MOSCATO | MERLOT | CHARDONNAY RESERVE 2 CL 5,80

HENESSY ~ CHARENTE, FRANKREICH
COGNAC, V.S.O.P. 4 CL 7,20

MILENARIO ~ JEREZ, SPANIEN
BRANDY, SOLERA GRAN RESERVA, 12 JAHRE 4 CL 7,80

RON ZACAPA ~ GUATEMALA
RUM, 23 JAHRE 4 CL 10,80

DIPLOMATICO ~ VENEZUELA
RUM, 12 JAHRE 4 CL 9,80

KILBEGGAN SINGLE GRAIN ~ COOLEY, IRLAND
SINGLE GRAIN WHISKEY 4 CL 9,60

CAOL ILA ~ ISLAY, SCHOTTLAND
ISLAY SINGLE MALT WHISKY, 12 JAHRE 4 CL 10,80

OBAN ~ HIGHLAND, SCHOTTLAND
SINGLE MALT WHISKY, 14 JAHRE 4 CL 8,80

Gin & Tonic Auswahl

BOMBAY SAPPHIRE ~ ENGLAND JE 4 CL MIT FL. TONIC 8,20

HENDRICK'S ~ SCHOTTLAND 11,20

MÜLLER'S FELDKIRCH GIN ~ ÖSTERREICH 11,20

MONKEY 47 ~ DEUTSCHLAND 12,20

SIEGFRIED WONDERLEAF ~ DEUTSCHLAND
ALKOHOLFREI 6,80

Bitter und Likör

BRAULIO AMARO ~ ITALIEN JE 2 CL 3,80

BAYLIES | AMARETTO 3,20



Partner und Lieferanten

Rind- und Schweinefleisch aus heimischer Landwirtschaft über Metzgerei Schöch, Feldkirch
Karnerta, Feldkirch – AGM Lauterach

Milch und Milchprodukte Ausschließlich aus Vorarlberg über
(mit AMA-Gütesiegel) Vorarlberg Milch, Feldkirch

Frischeier aus Bodenhaltung Ausschließlich aus Vorarlberg über
Geflügelhof Daniel und Angelika Bell,
Feldkirch

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

Forellen Forellenzucht Güfel, Meinigen

Vorarlberger Bergkäse Vorarlberg Milch, Feldkirch

Ziegenkäse und Schafkäse Ingo Metzler, Egg

Bio-Biere Brauerei Frastanzer

Kaffeemischungen Stoll Kaffee AG, Zürich

Teesortiment Althaus Tee, Bremen

Steirisches Kernöl Genussregion über Estyria
Naturprodukte, St. Ruprecht/Raab

Weinbergschnecken Ländleschnecke
Weinbergschneckenzucht, Klaus



#DoganaFeldkirch

WWW.DOGANA.COM

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