



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

~ La Rochefoucauld



DOGANA

Gastronomie mit Kultstatus

Aperitif-Empfehlungen

apero recommendations

BORTOLIN ANGELO PROSECCO VALDOBBIADENE 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
,VREIMUTH-TONIC' VORARLBERGER VINTAGE-WERMUT, TONIC, ZITRONENZESTE LOCAL VINTAGE CERMOUTH, TONIC, LEMON ZEST		7,80
,MIRTILLO-LEMON' HEIMISCHES HEIDELBEER-LIMETTENLIKÖR MIT WACHOLDEREXTRAKTEN BITTER LEMON, SODA, ZITRUSFRÜCHTE LOCAL LIQUOR MADE OF BLUEBERRIES AND JUNIPER TOPPED UP WITH BITTER LEMON AND SPARKLING WATER		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 ROSÉ ~ PROVENCE NATÜRLICHE AROMEN BLEIBEN MIT DER SCHONENDEN VAKUUMDESTILLATION BESTMÖGLICH ERHALTEN GLASS OF NON-ALCOHOLIC ROSÉ 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 IN KRÄFTIGER RINDSBOUILLON	6,40
SLICED PANCAKES IN SAVOURY BEEF BROTH	
LEBERSPÄTZLE IN KRÄFTIGER RINDSBOUILLON	6,40
LIVER DUMPLINGS IN SAVOURY BEEF BROTH	
TOMATENSUPPE RAHMHAUBE • BROTCROUTONS	6,90
TOMATO SOUP WHIPPED CREAM • CROUTONS	<i>...vegan möglich ...optionally vegan</i>
BERGKÄSESUPPE BLÄTTERTEIGSTANGE	8,80
MOUNTAIN CHEESE SOUP PUFF PASTRY ROD	
MARONICAPPUCCHINO ZIMTRAHM	8,80
CHESTNUT SOUP CINNAMON CREAM	

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

RINDSCARPACCIO 18,80
OLIVENÖL-ZITRONENMARINADE • PARMESAN
TOASTECKEN • BUTTER

BEEF CARPACCIO
LEMONY MARINADE • PARMESAN SHAVINGS
TOASTED SLICE OF BREAD • BUTTER

OFENFRISCHE SÜSSKARTOFFEL 16,80
MIT ZWEIERLEI GERÖSTETEM SESAM • SOJABOHNEN
PETERSILSALAT • GROBES MEERSALZ • OLIVENÖL • PITABROT

LUKEWARM SWEET POTATO
ROASTED SESAME SEEDS PARSLEY ISLAND
SOY BEANS COARSE SEA SALT OLIVE OIL PITA BREAD

VEGAN

WEINBERGSCHNECKEN 13,60
KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER • TOASTECKEN

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



GEMISCHTER SALAT 7,80
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

Klassiker

traditionals

LÄNDLE-KALBSSCHNITZEL 27,80

WIENER ART • BUTTERREIS

GEGRILLTE APFELSCHIBE • PREISELBEEREN

TRADITIONAL ‚WIENER SCHNITZEL‘

BREADED AND FRIED ESCALOPE OF VEAL • BUTTERED RICE

GRILLED SLICE OF APPLE • CRANBERRY JELLY

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 • BUTTERS PÄTZLE

FILETS OF PORK

RAGOUT OF SAUTEED MUSHROOMS • VEGETABLES

BUTTERED ‚SPÄTZLE‘ (AUSTRIAN EGG NOODLES)

HÜHNERFILETS 25,80

KRÄUTERJUS • BUCHWEIZEN-GEMÜSESOTTO

CHICKEN FILETS

HERBAL GRAVY • BUCKWHEAT AND VEGGIES – RISOTTO STYLE

Fleischlos

without meat

RAGOUT VON SAUTIERTEN EDELPILZEN 20,80

SHIITAKE • AUSTERNPILZE • TAGLIATELLE

VEGI

MUSHROOM RAGOUT

SHIITAKE • OYSTER MUSHROOMS • TAGLIATELLE

BUCHWEIZEN-GEMÜSESOTTO 18,80

SELLERIE • PETERSILWURZEL • KAROTTEN • ZWIEBELN

ZUCCHINI • HAUSGEMACHTER CASHEW-PARMESAN

BUCKWHEAT AND VEGGIES

‘RISOTTO STYLE‘

CELERY • PARSLEY ROOT • CARROTS • ONIONS

ZUCCHINI • HOMEMADE CASHEW-PARMESAN

VEGAN

GLUTENFREI

FÜR DIE SORGFÄLTIGE ZUBEREITUNG DER GERICHTE ZEICHNEN SICH AUS:

RESPONSIBLE FOR THE FRESH PREPARATION OF YOUR DISHES:

KÜCHENCHEF GERALD UNTERREINER MIT

LISA, STEFAN, DOMINIQUE, VANESSA, BARBARA, DANIEL, LARA, JULIAN



aus dem Wasser lake and sea

LACHSSTEAK 28,80
SAFRAN-ZITRONENSAUERRAHM
MARKTGEMÜSE • PETERSILKARTOFFELN

SALMON STEAK
LEMONY SAFFRON SOUR CREAM SAUCE • PARSLEY POTATOES

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

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

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, NICOLE, LEON, HANNAH, PHILIPP

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'

ROTE WILLIAMS | MARILLE |

WILDKIRSCH | TRESTERBRAND RESERVE JE 2 CL 5,90

RED WILLIAMS PEAR | APRICOT

WILD CHERRY | GRAPE MARC RESERVE

SUBIRA | QUITTE | APFELBRAND RESERVE 6,90

SUBIRA (LOCAL PEAR) | QUINCE OLD | APPLE RESERVE

VOGELBEER | HIMBEER | SPÄTE HAUSZWETSCHGE RESERVE 7,90

ROWAN BERRY | RASPBERRY | 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 12,80

NONINO GRAPPA ~ FRIAUL

MOSCATO | MERLOT | CHARDONNAY RESERVE 7,60

HENESSY ~ CHARENTE, FRANKREICH

COGNAC, V.S.O.P. 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 GRAIN ~ COOLEY, IRLAND

SINGLE GRAIN 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.

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

FRISCHER ZWETSCHGENRÖSTER 8,50
CRUMBLE • VANILLEEIS

SPICY MUSH OF PLUMS
CRUMBLE • VANILLA ICE CREAM

WARMER NUSSAUFLAUF 9,80
SCHOKOLADENSAUCE • VANILLEEIS
AMARENAKIRSCHEN • SAHNE

HAZLENUT SOUFFLÉE
WARM CHOCOLATE SAUCE • VANILLA ICE CREAM
AMARENA CHERRIES • WHIPPED CREAM

Käse

cheese

LÄNDLE-KÄS'TELLER 13,80
VORARLBERGER BERGKÄSE – ZEHN MONATE GEREIFT
CHUTNEY • NÜSSE • BROTAUWAHL

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

Eisdesserts

ice 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 **VEGAN**

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



Lieferanten

Partners and Suppliers

- | | |
|---|---|
| Rind- und Schweinefleisch
<i>beef and pork</i> | aus heimischer Landwirtschaft über
Metzgerei Schöch , Feldkirch
Karnerta , Bürs |
| 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 |
| Kaffeemischungen
<i>coffee blends</i> | Stoll Kaffee AG , Zürich |
| Teesortiment
<i>tea blends</i> | Althaus Tee , Bremen |
| Steirisches Kernöl
<i>pumpkin seed oil</i> | Genussregion über Estyria
Naturprodukte , St. Ruprecht/Raab |



#DoganaFeldkirch

WWW.DOGANA.COM