



*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

SÜPPLE VON ZWEIERLEI SPARGEL 8,80
SAUTIERTER SPARGELSTÜCKCHEN • SAHNE

ASPARAGUS SOUP
SAUTEED ASPARAGUS BITS • CREAM

KRÄUTERFLÄDLE 6,40
IN KRÄFTIGER RINDSBOUILLON

SLICED PANCAKES
IN SAVOURY BEEF BROTH

LEBERSPÄTZLE 6,40
IN KRÄFTIGER RINDSBOUILLON

LIVER DUMPLINGS
IN SAVOURY BEEF BROTH

TOMATENSUPPE 6,90
RAHMHAUBE • BROTCROUTONS

TOMATO SOUP
WHIPPED CREAM • CROUTONS

...vegan möglich
...optionally vegan

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

SPARGELSALAT 16,80
SPARGELSTÜCKCHEN • POCHIERTES EI • BLATTSALATE
ZITRONEN-SCHALOTTENVINAIGRETTE *...vegan möglich*

ASPARAGUS SALAD *...optionally vegan*
POACHED EGG • LETTUCE • LEMONY SHALLOT VINAIGRETTE

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



SPARGEL
LAT. ASPARAGUS OFFICINALIS

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

Saisonal

BODENSEE-STANGENSPARGEL 25,80
GRÜN | WEISS | GEMISCHT

MIT SALZKARTOFFELN UND SERVIERT NACH WAHL MIT:

SAUCE HOLLANDAISE | BRAUNE BUTTER | POLNISCHE ART

RINDERFILET ~ 100 GR. 18,80

LACHSSTEAK ~ 120 GR. 15,80

ASPARAGUS SPEARS FROM LOCAL FARMING
GREEN | WHITE | MIXED

WITH BOILED POTATOES AND ONE OF THE FOLLOWING OPTIONS:

SAUCE HOLLANDAISE | BROWN BUTTER OR
POLAND STYLE (CHOPPED EGG AND BREADCRUMBS)

BEEF FILET ~ 100 GRAMS (SURCHARGE APPLIES)

SALMON FILET ~ 120 GRAMS (SURCHARGE APPLIES)

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 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

BUCHWEIZEN-GEMÜSESOTTO 18,80

SELLERIE • PETERSILWURZEL • KARROTEN • ZWIEBELN

ZUCCHINI • HAUSGEMACHTER CASHEW-PARMESAN

VEGAN

BUCKWHEAT AND VEGGIES 'RISOTTO STYLE'

CELERY • PARSLEY ROOT • CARROTS • ONIONS

ZUCCHINI • HOMEMADE CASHEW-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, DANIEL, LARA, RAPHAEL, SÜLVI

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

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 • BUTTERSPÄTZLE

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

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, BENJAMIN, LEON, HANNAH, PHILIPP

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

ERDBEER-PFEFFER 8,90
FRISCHE ERDBEEREN AN SAUERRAHM • GESCHROTETER PFEFFER
COINTREAU • VANILLEEIS

STRAWBERRY PEPPER
FRESH STRAWBERRIES WITH SOUR CREAM • CRUSHED PEPPERCORNS
COINTREAU • VANILLA ICE CREAM

WARMER NUSSAUFLAUF 9,80
SCHOKOLADENSAUCE • VANILLEEIS
AMARENAKIRSCHEN • SAHNE

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

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

„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

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 ~ FRIUL 7,60
MOSCATO | MERLOT | CHARDONNAY RESERVE
HENESSY ~ CHARENTE, FRANKREICH JE 4 CL 7,80
COGNAC, V.S.O.P
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 GRAIN ~ COOLEY, IRLAND 9,60
SINGLE GRAIN WHISKEY
CAOL ILA ~ ISLAY, SCHOTTLAND 10,80
ISLAY SINGLE MALT WHISKY, 12 JAHRE
OBAN ~ HIGHLAND, SCHOTTLAND 10,80
SINGLE MALT WHISKY, 14 JAHRE

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.



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