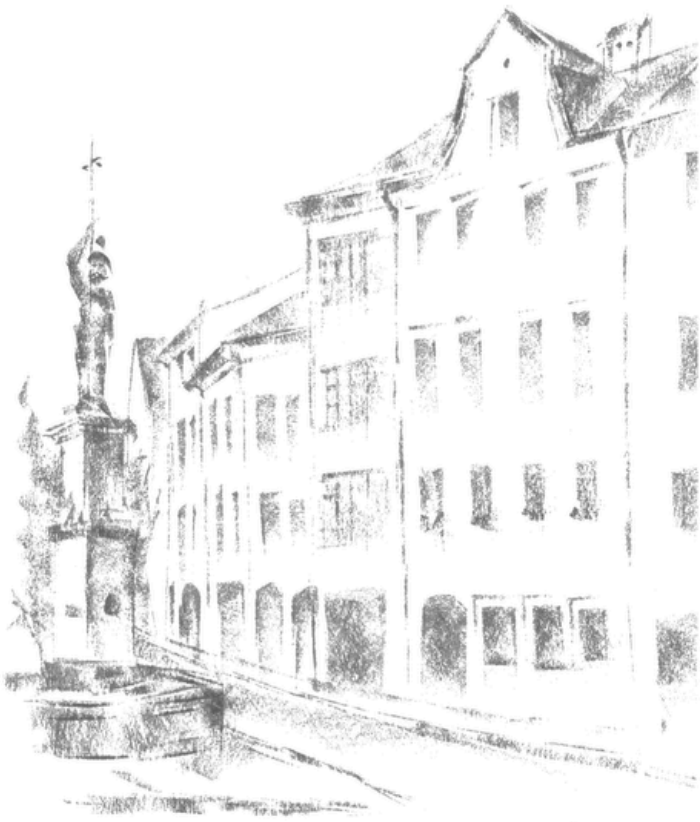


2026/27

ABENDKARTE

18 - 21:45 Uhr

DOGANA

Gastronomie mit Kultstatus

APERITIFS
apero recommendations

POLO - Coneglionaio Valdobiaddene
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. 0,1 l ... 5,50

MIRTILLO LEMON 7,80
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

CAMPARI MILANO 7,80
Campari, Frizzante, Cranberrysaft, Minzblätter
campari, frizzante, cranberry juice, mint leaves

ALKOHOLFREI
non-alcoholic

HIBISKUS-SPRITZ 6,80
Hibiskus-Kräuter-Aperitif, Tonic, Soda, Rosmarin, Orangenzeste
Hibiscus herbal aperitif, tonic, soda, rosemary, orange zest

VIRGIN MILANO 6,80
San Bitter, Cranberrysaft, Soda, Minzblätter
san bitter, cranberry juice, sparkling water, mint leaves

WEIN- UND GETRÄNKEKARTE
wine list and more beverages

Eine wechselnde Auswahl an offenen und Flaschenweinen
sowie weiteren Getränken listen wir ein einer separaten Karte.
you may discover more drinks and wine in a seperate menu

BESONDERES
featured beverages

INSEL BRAUEREI ~ Deutschland
QUADRIGA 'CHAMPAGNER BIER' 0,33 l ... 17,80
fruchtig-würziges Bier mit feiner Perlage und dezenter Holzfassnote
fruity and herbal beer with decent perlage and sublte oaky aroma

MOHREN BRAUEREI ~ Dornbirn
EISBOCK 2019 0,33 l ... 17,80
Karamell-, Toffeenoten gepaart mit reifer Tropenfrucht und Zitrus
caramell and toffeearoma en par with tropical fruits and citrus

BLAK STOC ~ Steiermark
WILD TREE HOPPY CIDER 0,33 l ... 5,60
fruchtiges Cidervergnügen mit dezenter Hopfennote
delicious medium-dry cider with hops aroma

LIMO 'VO ÜS' ~ Vorarlberg
KRÄUTER BRENNESSEL | ZIRBE ZITRONE 0,33 l ... 3,90
HERBAL FLAVOUR | PINE AND LEMON
our favourite flavours of our regional lemonade brand

CARPE DIEM
KOMBUCHA CLASSIC 0,33 l ... 4,80
kalt fermentiertes Kräuter-Teegetränk mit Kombucha-Kulturen
Cold-fermented herbal tea with kombucha cultures

ABENDKARTE
18:00 - 21:45 Uhr

VORSPEISEN
appetizers

VORSPEISENVARIATION 29,80
ideal für zwei Personen | unser Küchenteam kredenzt einen Teller voller Köstlichkeiten zum Teilen!

VEGETARISCHE VARIATION 26,80

APPETIZER VARIATION
Perfect for two | A plate full of delicious treats specially crafted by our kitchen team - also available vegetarian

WEINBERGSCHNECKEN 13,60
6 Stück | Knoblauch-Kräuterbutter · Toastecken

HALF A DOZEN SNAILS
garlic butter · toasted slice of bread

BEEFSTEAK TARTAR 21,60
150 gr. | Zwiebelringe · Kapern · Toastecken · Butter
onion rings · capers · toasted slice of bread · butter

RÄUCHER-THUNFISCHCARPACCIO 18,80
Zierblattsalate · Zitronensaft · Olivenöl

CARPACCIO OF SMOKED TUNA
lettuce · lemon juice · olive oil

KLEINER QUINOA-GEMÜSESALAT VEGAN 14,50
Quinoa · Sojabohnen · Grünkohl · Tomaten
Lauch · Zwiebeln | im Blattsalatnest serviert
an veganem Dattel-Balsam Dressing

SMALL QUINOA-VEGETABLES SALAD
Quinoa · soybeans · kale · tomato · leek · onion
served in a bed of mixed greens | vegan date balsamic dressing

GEMISCHTER SALAT ODER BUNTE BLATTSALATE 7,90
französisch | italienisch | veganes Dattel-Balsam Dressing

ASSORTED SALAD OR SEASONAL LEAF SALAD
choose between french, italian or vegan date and balsamic dressing

SUPPEN
soups

HAUSGEMACHTE MILZSCHNITTEN VOM LÄNDLE KALB 8,80
in kräftiger Rindsbouillon | Gemüsejulienne

HOMEMADE VEAL SPLEEN CROSTINI
in savoury beef broth | vegetable stripes

KRÄUTERFLÄDLE 7,60
in kräftiger Rindsbouillon

SLICED PANCAKES
in savoury beef broth

TOMATENSUPPE 7,80
Rahmhaube · Brotcroutons – vegan möglich

TOMATO SOUP
whipped cream • croutons – vegan possible

DOGANA

Gastronomie mit Kultstatus • seit 1979

STEAK

PFEFFERSTEAK 48,80 / 36,60

200 / 120 gr. Rinderfilet | an Cognac-Pfeffersauce
sautiertes Gemüse · Kartoffelkroketten

PEPPERSTEAK
200 grams | cognac pepper sauce
sauteed vegetables · potato croquettes

FILETS DU CHEF 44,80

Rinds- und Kalbsmedaillon | Kräuterbutter · Thymianjus
Kohlgemüse-Röschen · Butterspätzle

beef and veal medallions · herbal butter · thyme jus
broccoli and cauliflower florets · buttered spätzle

AUS DEM WASSER
lake and sea

LACHSSTEAK 35,80

Safran-Zitronensauerrahm · Gemüse-Kartoffelgröstel

SALMON STEAK
saffron sour cream · sautéed vegetable and potato hash

FLEISCHLOS
meatless dishes

GEDÜNSTETES GEMÜSE VEGAN 24,80 / 18,60

in fruchtiger Ananas-Currysauce · schwarzer Sesamreis

STEAMED VEGGIES
in a fruity pineapple curry sauce · black sesame rice

KLASSIKER
traditionals

LÄNDLE KALBSSCHNITZEL 29,80 / 24,40

Wiener Art | Butterreis
gegrillte Apfelscheibe · Preiselbeeren

TRADITIONAL WIENER SCHNITZEL
breaded and fried escalope of veal · buttered rice
grilled slice of apple · lingonberry jelly

GEBRATENE MAISHÜHNERFILETS 28,80 / 22,60

in fruchtiger Ananas-Currysauce
gedünstetes Gemüse · schwarzer Sesamreis

STEAMED CORN-FED CHICKEN
in a fruity pineapple curry sauce
teamed vegetables · black sesame rice

für die sorgfältige Zubereitung der Gerichte zeichnen sich aus:
responsible for the fresh preparation of your dishes:

Küchenchef Gerald Unterreiner und Sous-Chefin Lisa
mit Barbara, Rabia, Julian, Vanessa,
Osman, Lulay, Maximilian, Tobias

DOGANA
SAISONSMENÜ

seasonal set dinner menu

SCHNIFNER BERGKÄS'SÜPPLE 9,80
Wildkräuter-Croutons

MOUNTAIN CHEESE SOUP
herbal croutons

∞∞∞

ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN 45,80
aus Beschlinger Zucht | Wildkräuterkruste · Thymianjus
KRÄUIERBUTTER
Kohlgemüse-Röschen · Kartoffel-Selleriestampf

ROASTED SADDLE OF LAMB
locally reared | wild herb crust · thyme jus
broccoli and cauliflower florets · potato and celeriac mash

ODER

GEBACKENE KÜRBISBÄLLCHEN VEGAN 26,80
auf Kürbis-Hummus | Petersilie · Granatapfelkerne
Sesam · Olivenöl · gesalzene Kürbiskerne · Pitabrot

CRISPY PUMPKIN BITES
on pumpkin hummus | parsley · pomegranate seeds
sesame · olive oil · salted pumpkin seeds

∞∞∞

ZWETSCHKENRÖSTER 8,80
Vanilleeis · Crumble · Rahmtupfer

AUSTRIAN STEWED PLUMS
vanilla ice cream · crumble · whipped cream

jeder Gang einzeln oder als exklusives

DREIGANG SAISONS MENÜ ... 63,--
ODER VEGETARISCHES MENÜ ... 44,--

inklusive Gruss aus der Küche

every course solo or as set three course menu
including amuse gueule – optionally vegetarian

BEILAGEN
sides

BRATKARTOFFELN ... 6,80
ROASTED POTATOES

MARKTGEMÜSE ... 6,20
VEGETABLES

KOHLGEMÜSE-RÖSCHEN ... 6,20
BROCCOLI AND CAULIFLOWER FLORETS

BUTTERSPÄTZLE ... 5,80
BUTTERED SPÄTZLE
(AUSTRIAN EGG NOODLES)

BUTTERNÜDELE ... 5,80
PASTA IN BUTTER

Guten Appetit wünschen Familie Gallaun mit dem Serviceteam
your host and the service staff wish you a wolderful culinary experience

Gastgeber Manuel Gallaun und Patrick Gallaun-Obrist
Serviceleiter Dominik mit Benjamin, Alexandra, Sebastian,
Philipp, Lena, Katharina, Lara, Bence, Larissa, Peter, Ali

DESSERTKARTE
bis 22:45 Uhr

SÜSSER ABSCHLUSS
sweet finale

DESSERTVARIATION 19,80
für zwei Personen | lassen Sie sich von dieser Auswahl an süßen Versuchungen überraschen

DESSERT SAMPLER
ideal for two | treat yourself to a surprising selection of sweet delights

MOUSSE AU TOBLERONE 10,80 / 8,20
natürlich hausgemacht | garniert mit frischen Früchten · Sahne
Naturally homemade | fresh fruit · whipped cream

TAPIOKA-PUDDING 9,80
unsere exotische Dessertkreation
Tapiokaperlen · Mangoragout · Kokosspäne

TAPIOCA PUDDING
our exotic dessert creation
Tapioca pearls · Mango ragout · Coconut flakes

KÄSE
cheese

LÄNDLE-KÄSEVARIATION 18,80
verschiedene Vorarlberger Käsespezialitäten
Berg-, Wein-, Mostkäse · Camembert · Ziegenkäse
Chutney · Nüsse · Brotauwahl

REGIONAL CHEESE SAMPLER
alpine, wine and cider-washed cheese · camembert
goat cheese | served with chutney, nuts and bread selection

EISDESSERTS
ice cream

GERÜHRTER EISKAFFEE 9,80
Vanilleeis · Kaffee-Essenz · Milch · Sahne · Waffel

ICED COFFEE 'VIENNESE STYLE'
vanilla ice cream · coffee · milk · whipped cream · wafer

FRUCHTSORBET VEGAN 7,80
Zweierlei Sorbet · Frizzante · Früchtespieß

FRUIT SORBET
two different scoops of sorbet · sparkling wine · fruit skewer

AFFOGATO 5,80
heißer Espresso trifft auf Kugel Vanilleeis
hot espresso over a scoop of vanilla ice cream

AFFOGATO SPEZIAL 7,80
Galliano-Espressolikör trifft auf Kugel Vanilleeis
a scoop of vanilla ice cream with Galliano espresso liqueur

auf Nachfrage informiert Sie unser Serviceteam gerne persönliche über allfällige Allergene.

If you have any food allergies or dietary requirements, please ask our service team about suitable options

KAFFEESPÄZIALITÄTEN

IRISH COFFEE 9,80
Irish Whiskey, Kaffee und Schlagsahne
Irish Whiskey, coffee and whipped cream

DIGESTIF

HEIMISCHE EDELBRÄNDE
local schnapps

WILLI AMANN, Weiler

CHRIST WILLIAMS BIRNE | MARILLE WILDKIRSCH | TRESTERBRAND RESERVE 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 | HAUSZWETSCHKE RESERVE 8,80
ROWAN BERRY | OLD PLUM RESRVE

GEBHARD HÄMMERLE, Lustenau

HOLUNDER | GRAFENSTEINER | KRIECHERL 9,60
ELDERFLOWER | GRAFENSTEINER (APPLE)

PRIVAT RESERVE 'HERZSTÜCK 2008' 12,80
PRIVATE SELECTION VINTAGE

INTERNATIONALE EDELBRÄNDE
selected international spirits

BERTA GRAPPA, Piemont

GRAPPA TRE SOLI TRE je 2 cl ... 15,80

NONINO GRAPPA, Friaul

MOSCATO | MERLOT | CHARDONNAY RESERVE 7,80

MILENARIO, Jerez

BRANDY SOLERA GRAN RESERVA je 4 cl ... 8,80

ZACAPA, Guatemala

RON SOLERA GRAN RESERVA ~ 23 11,80

DIPLOMATICO, Venezuela

RESERVA EXCLUSIVA ~ 12 9,80

CAOL ILA, Islay, Schottland

ISLAY SINGLE MALT WHISKY ~ 12 11,80

OBAN, Highland, Schottland

SINGLE MALT WHISKY ~ 14 11,80

PREMIUM GIN AND TONIC

ROKU | HENDRICKS
+ THOMAS HENRY CLASSIC 13,40

BROCKMANS | GIN MARE
+ FEVER TREE MEDITERRANEAN 13,80

BITTER UND LIKÖR

BRAULIO AMARO je 2 cl ... 4,40

BAILEYS | AMARETTO DISARONNO 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.

PARTNER UND LIEFERANTEN
partners and suppliers

Rind- und Schweinefleisch beef and pork	aus heimischer Landwirtschaft **Metzgerei Schöch,** Feldkirch **Borg Fleischwaren,** Schlins
Milch und -Produkte millk and dairy	**Vorarlberg Milch,** Feldkirch
Freiland-Eier free run eggs	**Geflügelhof Daniel und Angelika Bell,** Feldkirch
Kartoffeln, Obst und Gemüse fruits, vegetables	**Biohof Ruth Grabher,** Nofels **Fruchtexpress,** Frastanz
Bio-Biere organic certified beer	**Brauerei Frastanzer**
Limonaden lemonades	**VO ÜS,** Lustenau
Kaffeemischungen coffee blends	**Stoll Kaffee AG,** Zürich über **Amann Kaffee,** Lustenau
Teesortiment tea blends	**Althaus Tee,** Bremen
steirisches Kernöl pumpkin seed oil	Genussregion über **Estyria Naturprodukte** St. Ruprecht/Raab
Speiseeis ice cream	**Dolce Vita Eismanufaktur,** Hohenems

NETZWERK

GASCHT	Mensch im Tourismus Team Gascht
WEF	Gutschein Akzeptanzpartner
WKV	Starcard Netzwerkpartner
Vorarlberg Isst...	Gutschein Akzeptanzpartner
Edenred	Akzeptanzpartner

#doganafeldkirch

Teile deinen Schnappschuss oder Genussmoment mit uns!