



*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 <i>WITH SPARKLING WATER OR ORANGE JUICE</i>	4 CL	4,50 5,20
DOGANA SPARKLING ‚CUVEE BRILLIANT‘ <i>SPARKLING WINE ‚DOGANA EDITION‘</i>	0,1 L	4,80
‚APERITIVO NONINO‘ MIT TRAUBENBRAND VEREDELTER KRÄUTERLIKÖR GESPRITZT MIT TONIC, FRISCHE MINZE, ZITRUSFRÜCHTE <i>ITALIAN LIQUOR MADE OF BOTANICALS AND GRAPPA, TONIC WATER, MINT LEAVES</i>		7,20
‚CAMPARI MILANO‘ CAMPARI, SEKT, CRANBERRYSAFT, FRISCHE MINZE, ZITRUSFRÜCHTE <i>CAMPARI, SPARKLING WINE, CRANBERRY JUICE, MINT LEAVES, ZITRUS FRUITS</i>		7,20
‚MIRTILLO LEMON‘ HEIMISCHES HEIDELBEER-LIMETTENLIKÖR MIT WACHOLDEREXTRAKTEN BITTER LEMON, SODA, ZITRUSFRÜCHTE <i>LOCAL LIQUOR MADE OF BLUEBERRIES AND JUNIPER TOPPED UP WITH BITTER LEMON AND SPARKLING WATER</i>		6,90

Alkoholfreie Aperitifs

non-alcoholic aperitif

CRODINO SAN BITTER - SPRITZ ALKOHOLFREIE APERITIFS AUS FRUCHT- UND KRÄUTEREXTRAKTEN, SODA <i>NON-ALCOHOLIC ITALIAN APERITIF MADE FROM DIFFERENT HERBS, SPARKLING WATER</i>		4,90
‚WONDERLEAF‘ ALKOHOLFREIES PENDANT ZUM KLASSISCHEN GIN & TONIC <i>NON-ALCOHOLIC ALTERNATIVE TO A CLASSIC GIN AND TONIC</i>	4 CL MIT FL. TONIC	7,60



Säfte, Limonaden, Fruchtsaft

lemonades and fruit juices

RÖMERQUELLE MINERAL WASSER KOHLENSÄUREHALTIG STILL <i>MINERAL WATER – SPARKLING OR STILL</i>	FL. 0,33 L FL. 0,75 L	3,60 6,90
FELDKIRCHER WASSER MIT HOLUNDER FRISCHEM ZITRONENSAFT <i>TAP WATER – ELDERFLOWERBLOSSUM SYRUP OR LEMON JUICE</i>	0,25 L 0,5 L	2,30 3,30
SODAWASSER MIT HOLUNDER FRISCHEM ZITRONENSAFT <i>SPARKLING WATER – ELDERFLOWERBLOSSUM SYRUP OR LEMON JUICE</i>	0,25 L 0,5 L	2,90 4,10
LIMO VO ÜS (FLASCHE) KRÄUTER-BRENNNESSEL ORANGENLIMONADE <i>REGIONAL LEMONADE – HERBAL FLAVOR ORANGE FLAVOR</i>	FL. 0,33 L	3,80
LIMO VO ÜS (SCHANK) EISTEE PFIRSICH COLA COLA-MIX ZITRONENLIMO <i>ICED TEA PEACH COLA COLA MIX CLASSIC LEMONADE</i>	0,25 L 0,5 L	3,10 4,50
CARPE DIEM (FERMENTIERTES TEEGETRÄNK) KOMBUCHA CLASSIC <i>CARPE DIEM - KOMBUCHA CLASSIC (FERMENTED AND SPARKLING TEA)</i>	FL. 0,25 L	4,60
THOMAS HENRY LIMONADEN TONIC WATER BITTER LEMON GINGER ALE <i>THOMAS HENRY - TONIC WATER BITTER LEMON GINGER ALE</i>	FL. 0,2 L	3,90
RED BULL	FL. 0,2 L	4,80
APFEL ORANGE JOHANNISBEERE MANGO PUR ODER AUFGESPRITZT MIT LEITUNGS- ODER SODAWASSER <i>FRUIT JUICE – APPLE ORANGE BLACK CURRANT MANGO JUICE STRAIGHT OR FILLED UP WITH TAP- OR SPARKLING WATER</i>	0,25 L 0,5 L	3,10 4,50

Biere

Beer

FRASTANZER ‚GOLD‘ – LAGER	0,3 L	3,90
FRASTANZER ‚KELLER NATURTRÜB‘ – NON FILTRATED	0,5 L	5,20
FRASTANZER ‚DUNKLES‘ – DARK BEER		
SCHNEIDER WEISSE ‚TAP 1‘ – WHEAT BEER	0,3 L	4,10
	0,5 L	5,40
FRASTANZER ‚FREIBIER‘ SCHNEIDER WEISSE ‚TAP 3‘	FL. 0,5 L	4,90
JEWELLS ALKOHOLFREI – NON ALCOHOLIC LAGER OR WHEAT BEER		

Cider

BLAK STOC ~ STEIERMARK	FL. 0,33 L	5,50
FRUCHTIGES CIDERVERGNÜGEN MIT DEZENTER HOPFENNOTE		
DELICIOUS MEDIUM-DRY CIDER WITH HOPS AROMA		

Weine

Wine

WIR FREUEN UNS IHNEN EIN BREITES ANGEBOT AN RENOMMIERTEN WEINEN ANBIETEN ZU KÖNNEN.

EINE SAISONAL WECHSELNDE AUSWAHL AN OFFENEN WEINEN UND WEITERE GEWÄCHSE AUS ÖSTERREICH UND DER WELT FINDEN SIE IN UNSERER UMFANGREICHEN WEINKARTE.

GERNE STEHEN UNSERE SERVICEMITARBEITER UND SOMMELIERS FÜR EINE INDIVIDUELLE BERATUNG ZUR VERFÜGUNG.

WE ARE PROUD TO OFFER NUMEROUS WINES BY THE GLASS.

FEEL FREE TO ASK OUR SERVICE STAFF ABOUT OUR CURRENT SELECTION AND RECOMMENDATIONS

Suppen

Soups

RINDSBOUILLON 6,20
MIT FLÄDLE ODER LEBERSPÄTZLE

BEEF BOUILLON
WITH SLICES OF PANCAKES OR LIVER DUMPLINGS

TOMATENSUPPE 6,90
RAHMHAUBE • BROTCROUTONS

TOMATO SOUP
WHIPPED CREAM • CROUTONS

Salat

Salad

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

Vorspeisen

Appetizers

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

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

RÄUCHER-THUNFISHCARPACCIO 16,90
ZIERBLATTSALAT • ZITRONENMARINADE
TOASTECKEN • BUTTER

CARPACCIO OF SMOKED TUNA
BABY LEAF SALAD • LEMON JUICE • OLIVE OIL
TOASTED SLICE OF BREAD • BUTTER

WEINBERGSCHNECKEN 13,60
KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER • TOASTECKEN

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

aus dem Wasser

Lake and Sea

HEIMISCHES FORELLENFILET 25,80
GEMÜSE-KARTOFFELGRÖSTL • KRÄUTER

FILET OF LOCAL TROUT
ROASTED VEGETABLES AND POTATOES • FRESH HERBS

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

LINSEN-GEMÜSEMASALA 17,50
REIS • LUPINEN-JOGHURT • ZITRONENSCHNEIBE • KORIANDER

LENTILS-VEGETABLEMASALA **VEGAN**
RICE • LUPIN-YOGHURT • LEMON WEDGE • CORIANDER

GEMÜSECURRY 18,80
GEDÜNSTETES GEMÜSE • KOKOSMILCH
GRÜNER KRÄUTER-REIS • KORIANDER

VEGETABLE CURRY **VEGAN**
STEAMED VEGETABLES • COCONUT MILK
GREEN RICE • CORIANDER

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

KÜCHENCHEF GERALD UNTERREINER MIT
JESPER, NESRIN, LISA, STEFAN, DOMINIQUE, HANNAH, VANESSA



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 & WHITE‘ 35,80
RINDS- UND SCHWEINEMEDAILLON • SPECKBOHNEN
POMMES FRITES • PFEFFERRAHMSAUCE • KRÄUTERBUTTER

,BLACK & WHITE‘
SMALL FILETS OF BEEF AND PORK • GREEN BEANS WITH BEACON
FRENCH FRIES • PEPPER SAUCE • GARLIC HERB BUTTER

Klassiker

Traditionals

HÜHNERCURRY 24,80
GEDÜNSTETE MAISHÜHNERFILETS UND GEMÜSE • KOKOSMILCH
GRÜNER KRÄUTER-REIS • KORIANDER

CHICKEN CURRY
STEAMED VEGETABLES • COCONUT MILK
GREEN RICE • CORIANDER

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 20,90
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)

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:

BERNHARD, MICHAEL UND MANUEL GALLAUN MIT
RUDOLF, SILKE, CHRISTIAN, HELEN, LAURA, SUSANNE, LEON, NICOLE, SINA

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

TAPIOKA-PUDDING
MANGO RAGOUT • COCOS SHAVINGS

VEGAN

LÄNDLE-KÄSETELLER 15,80
VARIATION VON VERSCHIEDENEN REGIONALEN KÄSESPEZIALITÄTEN
CHUTNEY • NÜSSE • BROTAUSWAHL

CHEESE PLATTER
VARIATION OF DIFFERENT REGIONAL HIGH ALPINE CHEESES
FIG CHUTNEY • WALNUTS • BREAD AND BUTTER

Eisdesserts

Ice Cream

„DUETT VOM EIS“ 4,60
ZWEI KUGELN NACH WAHL:
VANILLE • ERDBEERE • SCHOKOLADE • WALNUSS • KARAMELL
ZITRONEN-SORBET • CASSIS-SORBET

„ICE CREAM DUET“
TWO SCOOPS OF YOUR CHOICE:
VANILLA • STRAWBERRY • CHOCOLATE • WALNUT • CARAMEL
LEMON SORBET • CASSIS SORBET

FRUCHTSORBET 6,90
ZWEIERLEI SORBET • SCHAUMWEIN • FRÜCHTESPIESS

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

VEGAN



Heissgetränke

ESPRESSO 2,90

DOPPELTER ESPRESSO – ESPRESSO DOPPIO 4,90

KAFFEE / VERLÄNGERTER – REGULAR CUP OF COFFEE 3,40

CAPPUCCINO – ESPRESSO WITH FOAMED MILK 3,90

IRISH COFFEE 8,90

ALTHAUS – TEE MIT CHARAKTER PRO TASSE 3,40

EARL GREY (SCHWARZTEE) – BLACK TEA

SENCHA SUPREME (GRÜNTEE) – GREEN TEA

CLASSIC HERBS (KRÄUTERTEE) – MIXED HERBAL TEA

TOFFEE ROOIBUSH (AROMATISIERTER KRÄUTERTEE) – AROMATIC HERBAL TEA

FANCY CHAMOMILLE (KAMILLENTÉE) – CAMOMILLE TEA

MILDE MINZE (PFEFFERMINZ) – PEPPERMINT TEA

FRUIT BERRY | PERSICHSCHER APFEL (FRÜCHTETEES) – FRUIT TEA BLENDS

Digestiv

Dessertweine

ROTGIPLER, BEERENAUSLESE' ~ ALPHART 2011 – TRAIKIRCHEN, THERMENREGION SWEET VINTAGE WHITE WINE OF SELECTED AUSTRIAN GRAPES	JE 1/16 L	4,90
MERLOT, FORTICUS' ~ GRAF HARDEGG 2007 – SEEFELD-KADOLZ, WEINVIERTEL SWEET VINTAGE RED WINE OF SELECTED AUSTRIAN GRAPES – COMPARABLE TO PORT		5,60

heimische Edelbrände

Schnapps

WILLI AMANN ~ WEILER MEHRFACH AUSGEZEICHNETER 'BRENNER DES JAHRES' ROTE WILLIAMS MARILLE WILDKIRSCH TRESTERBRAND RESERVE RED WILLIAMS PEAR APRICOT WILD CHERRY GRAPE MARC RESERVE	JE 2 CL	5,90
SUBIRA QUITTE APFELBRAND RESERVE SUBIRA (LOCAL PEAR) QUINCE OLD APPLE RESERVE		6,90
VOGELBEER HIMBEER SPÄTE HAUSZWETSCHGE RESERVE ROWAN BERRY RASPBERRY OLD PLUM RESERVE		7,90
GEBHARD HÄMMERLE ~ LUSTENAU HOLONDER GRAFENSTEINER KRIECHERL ELDERFLOWER GRAFENSTEINER (APPLE)		9,60
PRIVATE RESERVE, HERZSTÜCK 2008 PRIVATE SELECTION VINTAGE 2008		13,80

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		3,40

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 <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 Bodenhaltung <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
Forellen <i>trout</i>	Forellenzucht Güfel , Meinigen
Ziegen- und Schafskäse <i>goat's and sheep's cheese</i>	Ingo Metzler , Egg
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