



*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
,LIMONCELLO-SPRITZ LIMONCE, FRIZZANTE, SODA ZITRUSFRÜCHTE LEMON LIQUEUR, FRIZZANTE, SODA WATER, CITRUS FRUIT		6,90
,MIRTILLO-LEMON' HEIMISCHES 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		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 WEISSWEIN ~ KATALONIEN NATÜRLICHE AROMEN BLEIBEN MIT DER SCHONENDEN VAKUUMDESTILLATION BESTMÖGLICH ERHALTEN GLASS OF NON-ALCOHOLIC WHITE 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

EIERSCHWAMMERLSÜPPLE ..... KRÄUTERRAHM  CHANTERELLE SOUP CREAM • HERBS	8,80
KRÄUTERFLÄDLE ..... IN KRÄFTIGER RINDSBOUILLON  SLICED PANCAKES IN SAVOURY BEEF BROTH	6,50
LEBERSPÄTZLE ..... IN KRÄFTIGER RINDSBOUILLON  LIVER DUMPLINGS IN SAVOURY BEEF BROTH	6,50
TOMATENSUPPE ..... RAHMHAUBE • BROTCROUTONS  TOMATO SOUP WHIPPED CREAM • CROUTONS	6,90

...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

KLEINER FALAFELSALAT ..... 13,80  
GEBACKENE BÄLLCHEN AUS KICHERERBSEN • BABYSPINAT • GEMÜSE  
WALNÜSSE • BLATTSALATE • ZHUG • MARILLEN-CHILI DRESSING

SMALL FALAFEL SALAD **VEGAN**  
DEEP-FRIED FALAFEL BALLS • BABY LEAF SPINACH • VEGETABLES  
WALNUTS • LETTUCE • ZHUG • APRICOT-CHILI MARINADE

DAZU OFENFRISCHES PITABROT ..... 2,60  
WITH TOASTED PITA BREAD

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



LILIE  
LAT. LILIACEAE

GEMISCHTER SALAT ..... 7,90  
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

## Empfehlung

recommendation

ZWIEBELROSTBRATEN ..... 28,80  
VOM STEIRISCHEN ALMOCHSEN, FEIN MARMORIERT  
ZWIEBELSAUCE • POMMES FRITES • SPECKBOHNEN

PRIME ROAST BEEF  
FROM REGIONAL BREEDING  
ONION SAUCE • FRENCH FRIES • ROASTED BEANS WITH BACON

HÜHNERFILETS ..... 25,80  
KRÄUTERJUS • BUCHWEIZEN-GEMÜSESOTTO

CHICKEN FILETS  
HERBAL GRAVY • BUCKWHEAT AND VEGGIES – RISOTTO STYLE

## 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

EIERSCHWAMMERLRAGOUT ..... 25,80  
MIT HAUSGEMACHTEN SEMMELKNÖDEL • RAHM

RAGOUT OF CHANTERELLES  
HOMEMADE BREAD DUMPLINGS • CREAM

DAZU GERÖSTETE SPECKWÜRFEL ..... 1,80  
WITH ROASTED BACON

BUCHWEIZEN-GEMÜSESOTTO ..... 18,80  
SELLERIE • PETERSILWURZEL • KARROTEN • ZWIEBELN  
ZUCCHINI • PARMESAN *...vegan möglich*

BUCKWHEAT AND VEGGIES 'RISOTTO STYLE'  
CELERY • PARSLEY ROOT • CARROTS • ONIONS *...optionally vegan*  
ZUCCHINI • 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, PASCAL, LARA, RAPHAEL, MANUEL

## *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

## *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 • BUTTERSCHNITZEL

*FILETS OF PORK*  
RAGOUT OF SAUTEED MUSHROOMS • VEGETABLES  
BUTTERED „SCHNITZEL“ (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:

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-BERGGÄSEWÜFEL ..... 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'

WILLIAMS CHRIST BIRNE | MARILLE

WILDKIRSCH | TRESTERBRAND RESERVE JE 2 CL 5,90

WILLIAM'S CHRIST 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 ~ PIEMONT, ITALIEN

TRE SOLI TRE JE 2 CL 13,80

NONINO GRAPPA ~ FRIAUL

MOSCATO | MERLOT | CHARDONNAY RESERVE 7,80

HENESSY ~ CHARENTE, FRANKREICH

COGNAC, V. S. 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 POT ~ COOLEY, IRLAND

SINGLE POT STILL 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.



## Lieferanten

### Partners and Suppliers

- |   |   |
|---|---|
| Rind- und Schweinefleisch<br><i>beef and pork</i>                                     | aus heimischer Landwirtschaft über<br><b>Metzgerei Schöch</b> , Feldkirch<br><b>Karnerta</b> , Bürs                             |
| Milch und Milchprodukte<br>(mit AMA-Gütesiegel)<br><i>milk and dairy product</i>      | ausschließlich aus Vorarlberg über<br><b>Vorarlberg Milch</b> , Feldkirch   |
| Frischeier aus<br>Freilandhaltung<br><i>free run eggs</i>                             | ausschließlich aus Vorarlberg über<br><b>Geflügelhof Daniel und Angelika Bell</b> ,<br>Feldkirch                                |
| Kartoffeln, Obst und Gemüse<br>(ganzjährig und saisonal)<br><i>fruits, vegetables</i> | <b>Biohof Ruth Grabher</b> in Nofels,<br>sowie aus Österreich<br>und der Bodenseeregion über<br><b>Fruchtexpress</b> , Frastanz |
| Bio-Biere<br><i>organic certified beer</i>  | <b>Brauerei Frastanzer</b>  |
| Kaffeemischungen<br><i>coffee blends</i>  | <b>Stoll Kaffee AG</b> , Zürich   |
| Teesortiment<br><i>tea blends</i>   | <b>Althaus Tee</b> , Bremen   |
| Steirisches Kernöl<br><i>pumpkin seed oil</i>   | Genussregion über <b>Estyria</b><br><b>Naturprodukte</b> , St. Ruprecht/Raab  |



**#DoganaFeldkirch**

**WWW.DOGANA.COM**