2026/27

MITTAGSKARTE

LUNCH MENU

11:30 - 13:45 Uhr

DOGANA

Gastronomie mit Kultstatus



















Fotocredits: Manuel Gallaun;
Frederik Sams (sams-foto.com)

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

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

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

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

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

Für die Summe an Mehrleistungen für Gäste unseres Restaurants
(Jourgebäck, Aufstrich, Tischdecke, Mundserviette, …)
erheben wir ein Couvert/Gedeck über € 2,-- pro Person.

For the surplus service (cover) in our restaurant
we take the liberty to charge a small remuneration of € 2,-- per guest.

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

SALATE
SALADS

KIKERIKI 19,80
gebratene Hüherfilets · Currypulver · Mais · Tomaten · Gurken
Blattsalate | französisches Dressing

COCK-A-DOODLE-DO
grilled chicken filets · curry powder · sweet corn · tomatoes
cucumbers · lettuce | french 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

EMPFEHLUNG ZUM SALAT
RECOMMENDATION

KRÄUTER-KNOBLAUCHBROT 4,80

TOASTED CIABATTA BREAD WITH GARLIC BUTTER

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

LUCULLUS 31,80

120 Gramm Rinderfilet · Cognac-Pfeffersauce
gemischter Salat · Toastecken

120 grams beef filet · cognac pepper saucee
assorted salad · toasted slices of bread

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

GEBACKENE KÜRBISBÄLLCHEN 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

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

CORDON BLEU 25,80

Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt
mit gemischtem Salat

breaded and deep-fried pork escalope
stuffed with ham and cheese
served with assorted salad

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

BEILAGEN
sides

BRATKARTOFFELN ... 6,80
ROASTED POTATOES

MARKTGEMÜSE ... 6,20
VEGETABLES

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

BUTTERNÜDELE ... 5,80
PASTA IN BUTTER

Haben Sie schon unsere wöchentlich wechselnden Mittags-Empfehlungen entdeckt? Da wir täglich nur eine gewisse Anzahl frisch vorbereiten, können diese schnell vergriffen sein...

Have you seen our weekly changing lunch specials? Since we only prepare a limited number fresh each day, they can sell out quickly...

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

HAUSGEMACHTER STRUDEL
APFEL ODER TOPFEN-MARILLE 7,60
serviert mit Kugel Vanilleeis - limitierte Verfügbarkeit

HOMEMADE STRUDEL
APPLE OR CURD CHEESE AND APRICOT
served with scoop of vanilla ice cream | limited availibility

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

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, Osman, Lulay, Maximilian, Tobias

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

AMARENA BECHER 9,80
Vanille / Schoko · Amarenakirschen
Sahne · Fruchtgarnitur · Waffel

AMARENA COUPE
scoops of vanilla / chocolate · amarena cherries
whipped cream · fruit garnish · wafer

KAFFEESPÄZIALITÄTEN

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

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

DOGANA

Gastronomie mit Kultstatus • seit 1979

GESCHICHTE

Das Dogana wurde circa im Jahre 1400 erbaut und diente damals als Lager- und Zollhaus.

im Wandel der Zeit:

Bereits im vergangenen Jahrhundert wurde das Gebäude schon als Gaststätte genutzt. Im Dezember 1978 erwarb Gustav Gallaun das Haus von der Familie Schatzmann. Der gebürtige Steirer arbeitete als Zimmermann bzw. Schreiner im Ländle, ehe er mit der Gründung eines Geflügelhofs im Tostner Ried den Grundstein für eine erfolgreiche Familiengeschichte legte. Zudem führte er das **Scharfe Eck** in Feldkirch und verkaufte im **Glucki** erfolgreich seine Grillhennele.

Im März 1979 eröffnete er mit den Söhnen Lothar und Bernhard Gallaun schließlich nach langer Umbauzeit das **DOGANA** in der Neustadt. Im ersten Stock befand sich das Steakhaus, im Erdgeschoss ein Café sowie eine Weinstube und im Keller eine Oldies-Tanzbar.

1984 wurde das Café und die Bar zum allseits beliebten **Borsalino** (ital. Hutmarke) umgebaut. Die Bar im Keller entwickelte sich erst zur gemütlichen Weinbar **Kanapee** bevor es 1996 von einem **Irish Pub** ersetzt wurde.

Im August 2000 wurden die Lokalitäten des Hauses durch einen Brand komplett zerstört. Bereits sieben Monate danach, am 3. März 2001 feierten die Gallauns - nun auch mit Michael - die Neueröffnung ihres Doganas, welches sie seither als Multikonzept **„dascafédiebardasrestaurant“** führen…

Visionen für’s Jetzt und die Zukunft:

Ausgehend von der Frage, welchen Anforderungen ein zeitgemäßer Gastronomiebetrieb gerecht werden muss, wurden 2023 umfassende Renovierungsarbeiten im Erdgeschoss und auch hinter den Kulissen geplant. Nach mehrwöchigen Renovierungsarbeiten erstrahlten unsere Lokale im in neuem Glanz und mit frischem Wind.

Mittlerweile wurde die Geschäftsführung in Dritter Generation durch Manuel übernommen. Er hat es sich zur Aufgabe gemacht Tradition, Gastfreundschaft und Innovation in einem zukunftsträchtigen Konzept zu vereinen.

Man darf schon gespannt sein, was die nächsten Kapitel wohl bringen mögen...

Danke, dass auch Sie mit Ihrem Besuch unserer Lokale in unserer Geschichte und Gegenwart mitwirken!

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

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

#doganafeldkirch

Teile deinen Schnappschuss oder Genussmoment mit uns!