



*Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen ist eine Kunst.*

~ La Rochefoucauld



DOGANA

Gastronomie mit Kultstatus

Getränke

Aperitifs

apero recommendations

POLO – CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE 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		7,40
,VREIMUTH-TONIC‘ VORARLBERGER VINTAGE-WERMUT, TONIC, ZITRONENZESTE LOCAL VINTAGE VERMOUTH, TONIC WATER, LEMON ZEST		7,90
,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		7,20
ALKOHOLFREIER WEISSWEIN ~ LOIRETAL 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		6,20

Wein und Getränkekarte

EINE SAISONAL WECHSELNDE AUSWAHL AN OFFENEN UND FLASCHEN-WEINEN
SOWIE WEITERE GETRÄNKE FINDEN SIE IN UNSERER SEPARATEN
WEIN- UND GETRÄNKEKARTE.

YOU CAN DISCOVER MORE DRINKS AND WINE IN A SEPARATE MENU.

Besonderes

BLAK STOC CIDER ~ STEIERMARK FRUCHTIGES CIDERVERGNÜGEN MIT DEZENTER HOPFENNÖTE DELICIOUS MEDIUM-DRY CIDER WITH HOPS AROMA	0,33 L	5,60
LA TRAPPE ~ NIEDERLANDE TRAPPISTE BLONDE ANGENEHM FRISCHES, SPRITZIGES CRAFTBEER MIT SÜßEN AZENTEN TINGLY AND WELL BALANCED ALE, SMOOTH FINISH	0,33 L	5,90
LIMO ‘VO ÜS’ ~ VORARLBERG KRÄUTER BRENNESSEL ZIRBE ZITRONE REGIONAL LEMONADE – HERBAL FLAVOUR PINE AND LEMON FLAVOUR	0,33 L	3,90
CARPE DIEM – KOMBUCHA CLASSIC (FERMENTIERTES TEEGETRÄNK) KOMBUCHA CLASSIC (FERMENTED AND SPARKLING TEA)	0,33 L	4,80

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

WEINBERGSCHNECKEN 13,60
KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER • TOASTECKEN

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

VEGANES TARTAR 17,90
SENFKAVIAR • ZWIEBELRINGE • OLIVEN • KAPERN • TOASTECKEN

VEGAN TARTAR VEGAN
MUSTARD CAVIAR • ONION RINGS • OLIVES
CAPRES • TOASTED SLICE OF BREAD

GEMISCHTER SALAT 7,90
WAHLWEISE MIT FRANZÖSISCHEM, ITALIENISCHEM
ODER VEGANEM MARILLEN-CHILI DRESSING

ASSORTED SALAD
CHOOSE BETWEEN FRENCH, ITALIAN
OR VEGAN APRICOT-CHILI DRESSING

Suppen

Soups

KRÄUTERFLÄDLE 6,80
IN KRÄFTIGER RINDSBOUILLON

SLICED PANCAKES
IN SAVOURY BEEF BROTH

LEBERSPÄTZLE 6,80
IN KRÄFTIGER RINDSBOUILLON

LIVER DUMPLINGS
IN SAVOURY BEEF BROTH

TOMATENSUPPE 7,40
RAHMHAUBE • BROTCROUTONS

TOMATO SOUP
WHIPPED CREAM • CROUTONS

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

ZWIEBELROSTBRATEN 30,80
VOM ÖSTERREICHISCHEN ALMOCHSEN
SPECKBOHNEN • KROKETTEN

ONION ROASTBEEF
FROM AUSTRIAN BULLOCK
GREEN BEANS WITH ROASTED BACON • CROQUETTES

Fleischlos

without meat

OFENFRISCHE SÜSSKARTOFFEL 18,80
MIT ZWEIERLEI GERÖSTETEM SESAM • SOJABOHNEN
PETERSILSALAT • GROBES MEERSALZ • OLIVENÖL • PITABROT

LUKEWARM SWEET POTATO
ROASTED SESAME SEED • PARSLEY SALAD
SOY BEANS • COARSE SEA SALT • OLIVE OIL • PITA BREAD

VEGAN

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

BUCKWHEAT AND VEGGIES 'RISOTTO STYLE'
CELERY • PARSLEY ROOT • CARROTS • ONIONS *...vegan possible*
ZUCCHINI • PARMESAN

GEMÜSECURRY 20,80
KOKOS-INGWERSAUCE • SESAMREIS

VEGETABLE CURRY
COCONUT-GINGER SAUCE • SESAME RICE

VEGAN

aus dem Wasser

lake and sea

LÄNDLE SAIBLINGSFILET 32,80
IN KRÄUTERBUTTER GEBRATEN • GEMÜSE-KARTOFFELGRÖSTEL

SAUTEED CHAR FILET
HERBAL BUTTER • ROASTED VEGETABLES AND POTATOES

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

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, RAPHAEL,
JULIAN, RABIA, OSMAN, ROSELI, MAXIMILIAN

Steak

PFEFFERSTEAK 43,80

200 GR. RINDERFILET • MARKTGEMÜSE
KARTOFFELKROKETTEN • PFEFFERSAUCE

PEPPERSTEAK

200 GRAMS • SAUTEED VEGETABLES
POTATO CROQUETTES COGNAC PEPPER SAUCE

,BLACK AND WHITE‘ 39,80

RINDS- UND SCHWEINEMEDAILLON • PFEFFERRAHMSAUCE
SPECKBOHNEN • POMMES FRITES

,BLACK AND WHITE‘

SMALL FILETS OF BEEF AND PORK • PEPPER SAUCE
BEANS WITH DICED HAM • FRENCH FRIES

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

HÜHNERCURRY 26,80

KOKOS-INGWERSAUCE • SESAMREIS

CHICKEN CURRY

COCONUT-GINGER SAUCE • SESAME RICE

SCHWEINEFILETMEDAILLONS 25,80

PILZRAGOUT • GEMÜSE • BUTTERSCHNITZEL

FILETS OF PORK

RAGOUT OF SAUTEED MUSHROOMS • VEGETABLES
BUTTERED ,SCHNITZEL‘ (AUSTRIAN EGG NOODLES)

CORDON BLEU 22,90

SCHWEINEKARREE • SCHINKEN • BERGKÄSE • GEMISCHTER SALAT

PORK ‘CORDON BLEU‘

BREADED AND FRIED ESCALOPE OF PORK
STUFFED WITH HAM AND MOUNTAIN CHEESE • MIXED SALAT

GUTEN APPETIT WÜNSCHEN FAMILIE GALLAUN MIT DEM DOGANA-SERVICETEAM

HOST-FAMILY GALLAUN AND THE DOGANA STAFF WISH YOU A PLEASANT STAY

GASTGEBER MICHAEL UND MANUEL GALLAUN MIT
RUDOLF, SILKE, CHRISTIAN, HELEN, SUSANNE,
BENJAMIN, LEON, HANNAH, PHILIPP, LARA, BENCE

Abschluss

desserts

VARIATION VON KLEINEN DESSERTS 13,80
LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!

VARIETY OF SMALL DESSERTS
SURPRISE!

MOUSSE AU TOBLERONE 10,80
FRÜCHTE DER SAISON • SCHLAGRAHM

MOUSSE AU TOBLERONE
FRESH FRUITS • WHIPPED CREAM

TAPIOKA-PUDDING 9,80
MANGORAGOUT • KOKOSSPÄHNE **VEGAN**

TAPIOCA-PUDDING
MANGO RAGOUT • COCOS SHAVINGS

WARMER NUSSAUFLAUF 9,80
SCHOKOLADENCAUE • VANILLEEIS
AMARENAKIRSCHEN • SAHNE

HAZELNUT SUFFLÉE
WARM CHOCOLATE SAUCE • VANILLA ICE CREAM
AMARENA CHERRIES • WHIPPED CREAM

Käse

cheese

LÄNDLE-KÄSEVARIATION 18,80
VERSCHIEDENE VORARLBERGER KÄSESPEZIALITÄTEN
BERG-, WEIN-, MOSTKÄSE • CAMEMBERT • ZIEGE
CHUTNEY • NÜSSE • BROTAUWAHL

CHEESE PLATTER
DIFFERENT REGIONAL HIGH ALPINE CHEESES
CHUTNEY • WALNUTS • BREAD SELECTION

Eisdesserts

ice cream

GERÜHRTER EISKAFFEE 7,80
VANILLEEIS • KAFFEE • MILCH • SAHNE

ICED COFFEE
VANILLA ICE CREAM • COFFEE • MILK • WHIPPED CREAM

,BALSAMICO-VANILLE‘ 6,90
ZWEI KUGELN VANILLEEIS MIT FASSGEREIFTEM
ACETO BALSAMICO DI MODENA

BALSAMIC-VANILLE
TWO SCOOPS OF VANILLA ICE VREAM
WITH SPRINKLES OF CASK-MATURED ACETO BALSAMICO DI MODENA

FRUCHTSORBET 7,40
ZWEIERLEI SORBET • SCHAUMWEIN • FRÜCHTESPIESS

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

Kaffeespezialitäten

KAFFEE KANAPEE 8,20
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 | SPÄTE HAUSZWETSCHGE RESERVE 7,90
ROWAN BERRY | 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 13,80
NONINO GRAPPA ~ FRIUL
MOSCATO | MERLOT | CHARDONNAY RESERVE 7,80
HENESSY ~ CHARENTE, FRANKREICH JE 4 CL 7,80
COGNAC, V. S.
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 POT ~ COOLEY, IRLAND 9,60
SINGLE POT STILL 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
<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
Freilandhaltung
<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 |
| Bio-Biere
<i>organic certified beer</i> | Brauerei Frastanzer |
| Limonaden
<i>lemonades</i> | VU ÜS , Lustenau |
| Kaffeemischungen
<i>coffee blends</i> | Stoll Kaffee AG , Zürich
über Amann Kaffee , Lustenau |
| Teesortiment
<i>tea blends</i> | Althaus Tee , Bremen |
| Steirisches Kernöl
<i>pumpkin seed oil</i> | Genussregion über Estyria
Naturprodukte , St. Ruprecht/Raab |



WIR SIND AKZEPTANZPARTNER DER
(DIGITALEN) FELDKIRCH-GUTSCHEINKARTE!



#DoganaFeldkirch

WWW.DOGANA.COM