

DAS HIMMELWÄRTS

ALPINER LIFESTYLE FÜR STEAK- UND FISCHLIEBHABER
Moderne Vorarlberger Küche

*Die Himmelsrichtungen belegen es:
In welche der vier Richtungen wir auch gehen,
wir sind himmelwärts unterwegs.*

Steak und **Fisch** geben im Himmelwärts den Ton an.
Chefkoch Patrick Dönz verwandelt das Himmelwärts
in ein Steak- und Fischrestaurant im alpinen Stil.



AUS DER REGION. FÜR DIE REGION.
Im Himmelwärts wird größter Wert auf regionale Produkte
und Nachhaltigkeit gelegt.

BESTE QUALITÄT AUS ÖSTERREICH
*Fleisch nur aus Österreich
Rindfleisch mit AMA-Gütesiegel
Hirschfleisch aus der Jagd Nenzinger Himmel
Fisch aus Lech von Andreas Mittermayr
Gemüse und Obst Fruchtexpress
Eier Bauerhof Gassner
Schnäpse Manfred Schallert und Summer
Bier Frastanzer Brauerei*

Wir wünschen einen unvergesslichen Abend
Ihre Familie Morik mit dem gesamten Team

Lassen Sie sich himmlisch überraschen

Weinbegleitung vier Weine vom Aperero bis zum Dessert

€ 18,50

Sparkling, Weiß und Rot, zum Abschluss Süß

Rosé, Weiß und Rot, zum Abschluss Süß

Kleine Weinbegleitung mit drei Weinen

€ 14,50

Weiß und Rot, zum Abschluss Süß

Sparkling zum Aperero, Weiß und Rot

Rosé zum Aperero, Weiß und Rot

Frastanzer Bierverkostung

€ 11,50

s'klenne, Hoppy und Stone

Aperitifs

Hausaperitif – Sparkling mit Holunder oder Erdbeere

€ 4,50

Glas Sparkling

€ 4,30

Martini auf Eis

€ 3,90

Aperol Spritz mit Weißwein

€ 5,20

Aperol Spritz mit Sekt

€ 5,50

Cynar mit Eis

€ 3,90

Sherry Medium Dry von Sandeman

€ 3,90

Ruby Port von Fonseca

€ 3,90

Porto von Fonseca „BIN 27 Fine Reserva“

€ 4,90

Pernod auf Eis oder mit Wasser

€ 3,90

Campari Orange

€ 4,90

Campari Soda

€ 4,60



Himmlischer Start

<i>Gebeizter Almsaibling mit Tomaten, Zucchini und Brot</i>	€ 14,90
<i>Gemischte Salatvariation (auch als Beilage wählbar)</i>	€ 6,20
<i>Rindfleischsalat</i>	€ 8,90
<i>Suppe vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernkrokant und Kernöl</i>	€ 5,90

Himmlische Steaks

<i>Filetsteak vom Alpenvorlandrind 200g</i>	€ 26,90
<i>Rib Eye Steak 250g</i>	€ 23,90
<i>Kalbssteak am Knochen, Limettenkerbelbutter</i>	€ 23,50
<i>Hirschrückensteak aus dem Nenzinger Himmel mit Maroni-Preiselbeerkruste</i>	€ 24,90
<i>Maishähnchen mit lauwarmer Kräutervinaigrette</i>	€ 14,90
<i>Kalb trifft Lachsforelle (Fleisch und Fisch)</i>	€ 24,50

Garstufen: rare, medium-rare, medium, well-done

Beilagen

je € 4,30

*Steakhouse Rustica Pommes Frites
In Teigmantel gewickelte Speckbohnen
Rosmarin Kartoffeln
Kartoffel-Gemüsegratin
Auserlesene Reissorten
Rahmwirsing*

Saucen

je € 2,90

*Pfefferrahmsauce
Rotweinschalottensauce
Kräutersauce
Portweinsauce je nach Gericht verfeinert*

Himmlischer Fisch

Zweierlei vom Almsaibling
mit Selleriepüree und Rahmwirsing € 31,80

Lachsforelle
mit auserlesenen Reissorten, buntem Gemüse und Kräutersauce € 26,60

Zusätzlich bieten wir Speisen für **Kids** sowie **vegetarische** und **vegane** Gerichte an. Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Unser Küchenchef gibt gerne eine Empfehlung ab!

Himmlische Verführung

Parfait von der Himbeere mit **Schokomouse** € 7,90

Schoko Soufflé mit flüssigem Kern und schwarzen Johannesbeeren € 7,90

Tiramisu garniert mit frischen Früchten € 6,90

Kaiserschmarren und Marille
Klein € 7,90
Groß € 13,90

Himmlische Digestif oder Kaffees

Quitten oder Williams Brennerei Manfred Schallert 0,02cl € 4,50

Enzian Brennerei Manfred Schallert 0,02cl € 5,90

Kirschschnaps Brennerei Summer 0,02cl € 4,20

Alte Birne, Zwetschke oder Marille Brennerei Summer 0,02cl € 4,20

Fernet Branca 0,02cl € 3,40

Remy Martin VSOP Cognac 0,04cl € 7,90

Plantation Barbados Rum 0,04cl € 9,50

Glenfiddich Whisky 0,04cl € 7,50

Hauskaffee mit Kaffeelikör, Sahne und Vanilleeis € 5,50

Kaffee Amaretto € 3,90

Irish Coffee € 5,90