HIMMELWÄRTS
ALPENCAMPING

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.

AUS DER REGION. FÜR DIE REGION.

DAS MOTTO UNSERER KÜCHENCREW
CHEFKOCH GEORG LÖSER & HEINZ FARMER
MIT SOUS-CHEFIN NICOLE STURN & IHREM TEAM.

BESTE QUALITÄT AUS ÖSTERREICH

Reh und Hirsch – Österreich (grossteil parpfienz und nenzinger himmel Jagd)
Fisch – Rainer Stroppa, Neurauter Frisch oder Grissemann
Milchprodukte, Käse – Dorf Sennerei Schlins & Vorarlberg Milch
Obst und Gemüse –Fruchtexpress Frastanz
Schnäpse –Schallert Nenzing, Summer, Freihof
Klassische Hausweine – Bauer, Kölbl
Exklusive Hausweine – Direder, Zehetbauer, Heinrich, Gross
Biere und Limonaden – Brauerei Frastanzer und Vo Üs

Himmlisch genießen

Grosse Weinbegleitung vier Weine vom Apero bis zum Dessert	€ 26,50
Kleine Weinbegleitung aus drei Weinen	€ 19,90

wir empfehlen gerne die passenden Weine zu Ihrem Menü

Genussvoll Starten

Hausaperitif – feiner Schuss Holunderblüten oder Erdbeermark aufgegossen mit Sekt	€ 6,90
Glas Sparklingwein – Prosecco oder Cava laut Tagesempfehlung	€ 7,00
Martini mit Eis	€ 5,90
Vermouth Rosso Walchers mit Eis und Orange	€ 6,70
Belsazar Vermouth aufgegossen mit Aqua Monaco Tonic (auch alkoholfrei möglich)	€ 8,50
Hugo mit einem extra Schuss Veltliner	€ 7,90
Aperol Spritz mit Weißwein oder Sekt mit einem extra Schuss Aperol	€ 7,90
Cynar mit Eis	€ 5,50
Sherry Cuesta Fino	€ 5,60
Ruby Port Fonseca	€ 5,70
Pernod mit Eis oder Wasser	€ 5,50
Campari klassisch mit Orange oder Soda	€ 6,50
empfehlung: Campari Soda mit extra Zitronenfrische	€ 6,70

Genusserlebnis

Im Himmelwärts servieren wir unsere Gerichte ab zwei Gängen.
Zum Auftakt: ein Gruß aus der Küche sowie ofenfrisches Wurzelbrot mit Aufstrich und nativem Olivenöl.

Himmlischer Start

... den Abend genussvoll starten lassen

Burrata auf Basilikumpesto

mit bunten Tomaten und Erbsen-Wasabi-Espuma €17,90

Beef Tatar

mit Trüffelmayonnaise, Wachtelei und jungen Wildkräutern
serviert mit geröstetem Brioche 160 g € 21,90
80 g € 17,50

Vitello tonnato

mit Thunfisch-Kapern-Creme, Zitrone und feinen Kräutern €21,90

Ziegenfrischkäse im Bergspeck

mit Blatt- und Vogerlsalat an Heidelbeerdressing,
Thymianhonig und knusprigem Pumpernickel-Crunch €17,50

Salatvariation mit Wildkräutern

Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette € 9,70

Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernöl, gerösteten Kernen und Kräutern € 8,90

Himmlische Steaks

... das beste Stück Fleisch

Rinderfiletsteak vom Alpenvorland Rind 200 g €45,90

als Ladiessteak 150 g €39,90

mit Kartoffelgratin oder Steakhouse-Rustica-Pommes frites
und buntem Gemüse an Pfefferrahmsauce

Chateaubriand vom Alpenvorland Rind 500 g

mit Rustica Pommes, saisonalem Püree und buntem Gemüse
diverse Saucen zum Teilen

etwas längere Wartezeit für dieses besondere Stück Rind im Ganzen €49,80 p. P.

Ab 2 Personen

Hirschrückensteak aus Nenzinger Himmel Jagd 180 g

mit Pommes Dauphine und wildem Brokkoli
an Portweinjus €44,90

Rib-Eye-Steak 300 g

mit Speckbohnen, Steakhouse-Rustica-Pommes frites
und Kräuterbutter € 39,90

Tagliata vom Rib-Eye 300 g

mit Rucola, Cherrytomaten, gehobeltem Bergkäse
und altem Balsamico, dazu Rosmarinkartoffeln €39,90

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

Himmlischer Fisch

... aus See oder Gebirgsbach

Zweierlei von der Forelle
mit Karottenvariation und kleinen Kartoffeln
an weißer Portweinsauce €33,90

Duett vom Zander und Wels
auf cremigem Kohlrabi, Gemüse und Linguine €33,90

Ramschwagsaibling
auf Weißwein-Risotto und wildem Brokkoli
an Safransauce €33,90

Himmlisch vegetarisch

... höchster Genuss aus der vegetarischen Küche

Cremiges Pfifferlingsrisotto
mit gebratenen Pfifferlingen, Rucola und Parmesanspänen € 23,90

HINWEIS ALLERGENE:

Wir möchten darauf hinweisen, dass sämtliche Speisen Spuren von Allergikergruppen (Gluten, Laktose, Nüsse, usw.) enthalten können. Unser Team berät Sie gerne!

Himmlische Verführung

... Himmlische Verführung

Lauwarmes Schokoküchlein
mit Vanilleeis und Früchten € 11,90

Crème Brûleé € 10,90
mit Früchten

Zweierlei von der Schokolade
mit frischen Beeren verfeinert € 10,90

Gebackene Apfelringe
mit Cremeeis und Preiselbeere € 11,90

Sorbet der Woche
mit Sparklingwein € 8,60

Käseauswahl
mit Chutney und Walnüssen pro Person € 15,90
dazu ein Glas Süßwein € 21,90

Himmlische Kaffees

... Himmlisch den Abend doch noch länger geniessen

Hauskaffee mit Kaffeelikör, Sahne und Vanilleeis	€ 8,60
Affogato	€ 6,20
Espresso mit Enzian-Trüffel-praline und Vanilleeis	€ 9,80
Kaffee Amaretto	€ 6,90
Ristretto oder Espresso	€ 3,50