

## DAS HIMMELWÄRTS

ALPINE LIFESTYLE FÜR STEAK- UND FISCHLIEBHABER

Moderne Vorarlberger Küche

*Die Himmelsrichtungen belegen es:*

*In welche der vier Richtungen wir auch gehen,  
wir sind himmelwärts unterwegs.*

Unsere Chefköche Heinz Farmer & Georg Löser  
mit Sous Chefin Nicole Sturn  
verwandeln das Himmelwärts in ein Steak- und Fischrestaurant im  
alpinen Stil. Nehmen Sie sich Zeit zu Genießen.



AUS DER REGION. FÜR DIE REGION.

Im Himmelwärts wird größter Wert auf regionale Produkte und  
Nachhaltigkeit gelegt.

BESTE QUALITÄT AUS ÖSTERREICH

*Fleisch aus Österreich*

*Fisch – Rainer Stroppa*

*Eier und Kalb – Gassnerhof Frastanz und Fruchtextpress*

*Bergkäse, Raskäse und Surakäse – Dorf Sennerei Schlins*

*Joghurt – Sennerei Nenzinger Himmel*

*Reh und Hirsch – Österreich (wenn möglich aus eigener Jagd)*

*Fruchtextpress Frastanz – Obst und Gemüse*

*AGM Bludenz – Trockensortiment, Weine und Spirituosen*

*Moscht und delikate Schnäpse – Manfred Schallert Nenzing*

*Weitere Schnäpse – Summer, Freihof und Prinz*

*Exklusive Hausweine – Direder, Altenburger, Zehetbauer & Heinrich*

*Klassische Hausweine – Bauer und Kölbl*

*Biere und Limonaden – Brauerei Frastanz*

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** € 21,50

*Sparkling, Weiß und Rot, zum Abschluss Süß*

*Rosé, Weiß und Rot, zum Abschluss Süß*

**Kleine Weinbegleitung mit drei Weinen** € 18,00

*Weiß und Rot, zum Abschluss Süß*

*Sparkling zum Aperero, Weiß und Rot*

*Rosé zum Aperero, Weiß und Rot*

**Aperitifs**

*Hausaperitif – feiner Schuss Holunderblüten  
oder Erdbeermark, aufgegossen mit Sekt* € 5,40

*Glas Prosecco* € 5,10

*Martini mit Eis* € 5,10

*Hugo* € 5,90

*Aperol Spritz mit Weißwein* € 5,70

*Aperol Spritz mit Sekt* € 5,80

*Cynar mit Eis* € 5,10

*Sherry Cuesta Fino* € 4,60

*Ruby Port Fonseca* € 4,60

*Porto Fonseca BIN 27 Fine Reserva* € 6,70

*Pernod mit Eis oder Wasser* € 5,40

*Campari Orange* € 6,40

*Campari Soda* € 6,40



## Zeit ist das wichtigste Gut – heute ist der Moment dazu

Im Himmelwärts bieten wir ab 3-Gängen einen Gruß aus der Küche sowie backofenfrisches Wurzelbrot mit Grammelschmalz & nativem Olivenöl

Auf Wunsch auch unter 3-Gängen € 3,90

## Himmlischer Start

**Beef Tartar** mit Wachtelei und Toastbrot € 17,90

**Rinderfiletspitzen** auf Blattsalat  
mit Kräuterseitling und French Dressing € 16,90

**Blattsalat** mit Ziegenfrischkäse im Speckmantel € 9,50

**Gemischte Salatvariation** (auch als Beilage wählbar) € 6,90

**Maronicremesuppe** mit getrocknetem Apfelring € 6,20

## Himmlische Steaks

**Filetsteak 200g**  
an würziger Pfefferrahmsauce  
mit buntem Gemüse und Kartoffelgemüsegratin € 38,90

**Rib Eye Steak 250g**  
Speck-Bohnen und Steakhouse Rustica Pommes Frites  
an Kräuterbutter € 35,50

**Hirschrückensteak** aus eigener Jagd  
mit Blaukraut und gebratenen Schupfnudeln  
an Dörrzwetschgensauce € 35,50

**Rehstreifen** aus eigener Jagd  
mit Butterspätzle, Kohlsprossen, Rotkraut  
an Edelpilzsauce € 29,90

**Chateaubriand 500g ab 2 Personen**  
mit Rustica Pommes, Kartoffelgratin, buntem Gemüse  
diversen Saucen zum Teilen  
(längere Wartezeit für dieses besondere Stück Rind im Ganzen) € 48,00 p. P.  
Ab 2 Personen

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



### Himmlischer Fisch

**Filet vom Seesaibling aus Nenzing**  
mit Heurigenkartoffeln, buntem Gemüse  
an Weißweinsauce € 29,90

**Lachsforellenfilet**  
auf getrüffeltem Risotto  
dazu wilder Brokkoli € 28,90

**Das Beste von Saibling und Lachsforelle**  
mit Risotto der Saison mit Gemüse € 31,90

Zusätzlich bieten wir Speisen für **Kids** sowie **vegetarische** und **vegane** Gerichte an. Bitte fragen Sie uns nach den heutigen Tagesempfehlung!

### Himmlische Verführung

**Crème Brûlée** mit Rosmarin € 7,90

**Cassissorbet** mit Früchten garniert € 7,00

**Schoko Soufflé** mit flüssigem Kern und Vanilleeis € 7,90

**Kaiserschmarren** mit Röster der Saison (nur als Dessert!) € 7,90

### Himmlische Digestif oder Kaffees

Quitten Brennerei Manfred Schallert 2cl € 6,10

Williams Brennerei Manfred Schallert 2cl € 4,80

Kirschschnaps Brennerei Summer 2cl € 4,90

Alte Birne oder Alte Zwetschke Brennerei Summer 2cl € 4,50

Fernet Branca 2cl € 4,00

Remy Martin VSOP Cognac 2cl € 5,80

Plantation Barbados Rum 4cl € 12,00

Glenfiddich Whisky 4cl € 9,00

Hauskaffee mit Kaffeelikör, Sahne und Vanilleeis € 6,20

Kaffee Amaretto € 4,50

Irish Coffee € 6,70