



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.

NEHMEN SIE SICH ZEIT ZU GENIESSEN. IM HIMMELWÄRTS.



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, NINO ´S LÄNDLEMARKT ODER GRISSEMANN

MILCHPRODUKTE, KÄSE – DORF SENNEREI SCHLINS

OBST UND GEMÜSE –FRUCHTEXPRESS FRASTANZ

SCHNÄPSE –SCHALLERT NENZING, SUMMER, FREIHOF

KLASSISCHE HAUSWEINE – BAUER, KÖLBL

EXKLUSIVE HAUSWEINE – DIREDER, ZEHETBAUER, HEINRICH

BIERE UND LIMONADEN – BRAUEREI FRASTANZER UND VO ÜS



LASSEN SIE SICH HIMMLISCH ÜBERRASCHEN

GROSSE WEINBEGLEITUNG VIER WEINE VOM APERO BIS ZUM DESSERT € 26,00

SPARKLING, WEIß UND ROT, ZUM ABSCHLUSS SÜß

ROSÉ, WEIß UND ROT, ZUM ABSCHLUSS SÜß

KLEINE WEINBEGLEITUNG AUS DREI WEINEN € 19,50

WEIß UND ROT, ZUM ABSCHLUSS SÜß

SPARKLING ZUM APERO, WEIß UND ROT

ROSÉ ZUM APERO, WEIß UND ROT

APERITIFS

HAUSAPERITIF – FEINER SCHUSS HOLUNDERBLÜTEN ODER ERDBEERMARK
AUFGEGOSSEN MIT SEKT € 6,90

GLAS SPARKLINGWEIN – PROSECCO ODER CAVA JE TAGESEMPFEHLUNG € 7,00

MARTINI MIT EIS € 5,40

HUGO € 6,90

APEROL SPRITZ MIT WEIßWEIN ODER SEKT € 6,90

CYNAR MIT EIS € 5,50

SHERRY CUESTA FINO € 5,00

RUBY PORT FONSECA € 5,00

PERNOD MIT EIS ODER WASSER € 5,50

CAMPARI ORANGE ODER SODA € 6,50

HAUSEMPFEHLUNG: CAMPARI SODA MIT SCHUSS ZITRONE € 6,70



ZEIT IST DAS WICHTIGSTE GUT

DAMIT SIE IHRE KOSTBARE ZEIT UND DAS BESONDERE AMBIENTE RICHTIG GENIEßEN KÖNNEN, BIETEN WIR DAS HIMMELWÄRTS AB MINDESTENS 2 GÄNGEN AN.

WIR ÜBERRASCHEN SIE MIT EINEM GRUß AUS DER KÜCHE UND BACKOFENFRISCHES WURZELBROT MIT GRAMMELSCHMALZ & NATIVEM OLIVENÖL

HIMMLISCHER START

... DEN ABEND GENUSSVOLL STARTEN LASSEN

BEEF TARTAR

mit Wachtelei und Toastbrot

GROß € 19,90

KLEIN € 16,50

HAUSGEBEIZTES LACHSFORELLENFILET

auf Vogerl-Apfelsalat, Walnüssen und weißem Balsamico

€ 19,50

ZIEGE UND SPECK

Blatt- und Vogerlsalat mit Ziegenfrischkäse im Speckmantel

€ 16,30

KLEINE SALATVARIATION

Bunte Salate mit Balsamico-Vinaigrette

€ 8,90

HIRSCHCARPACCIO mit Trüffelmayonnaise

Rucola, Pinienkerne und Preiselbeere

€ 19,50

PASTINAKENCREMESUPPE

mit Schwarzbrotwürfel und Kräuteröl

€ 7,90



HIMMLISCHE STEAKS

... DAS BESTE STÜCK FLEISCH

RINDERFILETSTEAK 200G €44,90

ALS LADIESSTEAK 150G €39,90

mit Püree vom Sellerie und buntem Gemüse
an Pfefferrahmsauce

RIB EYE STEAK 300G

mit Speckbohnen und Steakhouse Rustica Pommes Frites
mit Kräuterbutter

€38,90

HIRSCHRÜCKENSTEAK 180G

mit Serviettenknödel und Rahmwirsing
an Portweinsauce

€42,90

SURF AND TURF

Filetsteak 150G und zwei Riesengarnelen
mit Rosmarinkartoffeln und geschmorten Cherrytomaten
dazu Kräuterbutter und Rosmarinjus

€42,90

CHATEAUBRIAND VOM ALPENVORLAND RIND 500G

mit Rustica Pommes, Selleriepüree und buntem Gemüse
diverse Saucen zum Teilen

(längere Wartezeit für dieses besondere Stück Rind im Ganzen)

€49,80 P. P.

AB 2 PERSONEN

GARSTUFEN: RARE, MEDIUM-RARE, MEDIUM, WELL-DONE

HIMMLISCHER FISCH

... AUS SEE ODER GEBIRGSBACH

LACHSFORELLENFILET

auf cremigem Blattspinat mit Kartoffeln und Karottengemüse
an Portweinsauce

€29,90

SKREI

winterliche Kabeljau mit Polentaschnitte auf Ratatouille

€31,90

RAHMSCHWAGSAIBLING

mit Püree vom Sellerie und Brokkoli

an Weißweinsauce

€33,90

HIMMLISCH VEGETARISCH

... HÖCHSTER GENUSS AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHE

TRÜFFEL-TAGLIATELLE

feine Nudeln mit Trüffelrahmsauce

€25,50

wahlweise mit Black-Tiger-Garnele(n)

je Garnele

€ 2,50

FETAKÄSE-POLENTASCHNITTE

auf Ratatouille mit frischen Gartenkräutern

€21,00

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
CREME BRÛLÉE mit Früchten	€ 10,90
PRALINE AUS ENZIAN-TRÜFFEL KONFEKT auf Tiramisu mit eingelegten Sauerkirschen	€ 12,50
GEBACKENE APFELRINGE mit Cremeeis und Preiselbeere	€ 11,90
SORBET DER WOCHE mit Sparklingwein	€ 8,50
KÄSEAUSWAHL mit Chutney und Walnüssen dazu ein Glas Süßwein	PRO PERSON € 15,90 € 21,90

HIMMLISCHE KAFFEES

... HIMMLISCH DEN ABEND DOCH NOCH LÄNGER GENIEßEN

HAUSKAFFEE MIT KAFFEELIKÖR, SAHNE UND VANILLEEIS	€ 8,00
AFFOGATO	€ 5,90
ESPRESSO MIT ENZIAN-TRÜFFEL PRALINE UND VANILLEEIS	€ 9,60
KAFFEE AMARETTO	€ 6,50
RISTRETTO ODER ESPRESSO	€ 3,20