



Täglich  
bis 22.00 Uhr  
geöffnet



## Alkoholfreie Getränke

Diezано Cola	0,4l	4,10
Diezано Spezi	0,4l	4,10
Diezано Zitrone	0,4l	4,10
Gespritzter Apfelsaft	0,4l	4,10
Gespritzter Johannisbeersaft	0,4l	4,10
Skiwasser (Himbeer oder Holunder)	0,4l	3,-
Vöslauer Mineralwasser prickelnd/still	0,75l	5,-
Vöslauer Mineralwasser prickelnd/still	0,33l	3,20
Fl. Almdudler	0,35l	4,20
Fl. Coca Cola Zero	0,33l	4,20
Red Bull	0,25l	5,-
Fruchtsäfte von Rauch		
Apfelsaft	0,4l	4,10
Johannisbeersaft	0,4l	4,10
Orangensaft	0,2l	3,40
Mango	0,2l	3,40
Marille	0,2l	3,40
Ananas	0,2l	3,40
Alle Säfte gespritzt	0,4l	4,10

## Bier

Jeden Tag bis 15.00 Uhr

„Ein Kübel Bier“ **20,-**  
mit 6 Flaschen Wulle Vollbier Hell

Vom Fass		
Fohrenburger Jubiläum	0,4l	4,20
Fohrenburger Weizen	0,4l	4,80
Fohrenburger Radler naturtrüb/sauer	0,4l	4,20
Aus der Flasche		
Trumer Pils	0,33l	4,-
Crew Republic Drunken Sailor India Pale Ale	0,33l	4,-
Bevog Baja	0,33l	4,50
Bevog Deetz Dose	0,33l	4,-
Fohrenburger Oberländer	0,5l	4,50
Fohrenburger Braumeister Weizenbock	0,5l	4,50
Wulle Vollbier Hell	0,33l	4,-
Fohrenburger alkoholfrei	0,33l	4,-
Fohrenburger Weizen alkoholfrei	0,5l	5,30



## Tee

Tasse Althaus Tee

aus dem Pyra Beutel

3,50

- Darjeeling Castelton** Das unverwechselbar nussige Aroma aus den Teegärten Darjeelings.
- Earl Grey Classic** Die feinsten Blatttees aus Indien, Ceylon & China, veredelt mit Bergamotte-Öl.
- Grün Matinee** Die Komposition aus Sencha & delikat-erfrischenden, fruchtigen Blüten.
- Lemon Mint** Die frische, hellgrüne Kräutermischung aus Zitronengras, Pfefferminze & Co.
- Fancy Chamomille** Der milde Geschmack der Kamille, verfeinert mit Verbena & Zimt.
- Toffee Rooibush** Der feine, süße Aufguss mit Vanille & Mandelstückchen.
- Milde Minze** Der erfrischende Geschmack der fein ausgeprägten & entfalteten Minze.
- Persischer Apfel** Der fruchtig-frische Apfel kombiniert mit dem Aroma der Zitrone.

## Filler



### Organics

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale 0,25l 3,90

### Fentimans

Tonic Water, Bitter Lemon, Gingerbeer 0,125l 3,-

### Fever Tree Tonic Water

Mediterranean 0,2l 3,50



## Kaffee

Von der Rösterei "Amann Kaffee" in Schwarzenberg, Voralberg. Frisch zubereitet mit unserer Siebträger Kaffeemaschine.

Espresso	2,90	Tasse Kaffee	3,30
Doppelter Espresso	4,60	Cappuccino	4,20
Espresso Macchiato	2,90	Latte Macchiato	4,20
Doppelter Espresso		Heiße Schokolade	
Macchiato	4,60	mit Sahne	3,80

## Summer Must Haves



Mirtillo mit Prosecco		7,-
Mirtillo Vivé mit Bitter Lemon		7,-
Lillet Wild Berry mit Tonic		6,50
Lillet Maracuja mit Prosecco		6,50
Limoncello mit Prosecco und Bitter Lemon		6,50
Glas Prosecco		4,20
Hugo mit Prosecco		7,-
Aperol mit Prosecco		7,-
SU Subirer Cider Freihof	0,33l	4,-

### Infused Water

Montafoner Bergwasser mit Früchten und Kräutern der Saison 3,40

Hausgemachter Eistee 0,5l 4,50



Täglich  
bis 22.00 Uhr  
geöffnet



## Champagner

<b>„R“ de Ruinat Brut</b>	0,375 l	48,-
Reims, Frankreich NV	0,75 l	65,-
	1,5 l	125,-
	3 l	349,-
<b>Ruinart Blanc de Blancs Brut</b>	0,75 l	90,-
Reims, Frankreich NV		
<b>Ruinart Rosé Brut</b>	0,75 l	85,-
Reims, Frankreich NV		
<b>Dom Pérignon Vintage 2009</b>	0,75 l	199,-
Moët & Chandon, Epernay, Frankreich		

## Prosecco

<b>Fili Extra Dry</b>		
Sacchetto Venetien, Italien NV	0,75 l	28,-

## Rosé

<b>2017 Rosa</b>		
Weingut Umatham Frauenkirchen, Burgenland	0,75 l	27,-

## Weißwein

<b>2017 Grüner Veltliner Silvretta Montafon</b>	0,75 l	26,-
Weingut Philipp Bründlmayer, Kremstal, Niederösterreich		
<b>2017 Grüner Veltliner „Loibner“ Federspiel</b>	0,75 l	36,-
Weingut Emmerich Knoll, Wachau, Niederösterreich		
<b>2012 Grüner Veltliner Lamm Erste Lage</b>	0,75 l	49,-
Weingut Hirsch, Kamptal, Niederösterreich		
<b>2017 Riesling Terrassen DAC</b>	0,75 l	29,-
Weingut Willy Bründlmayer, Kamptal, Niederösterreich		
<b>2017 Riesling Singieriedel Smaragd</b>	0,75 l	40,-
Weingut Domäne Wachau, Wachau, Niederösterreich		
<b>2017 Sauvignon Blanc Gamlitz</b>	0,75 l	35,-
Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark		
<b>2017 Grauburgunder Jägerberg Erste STK Lage</b>	0,75 l	41,-
Weingut Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark		
<b>2017 Pinot Grigio DOC</b>	0,75 l	30,-
Weingut Alois Lageder, Margreid, Südtirol		
<b>2017 Pinot Blanc Seeberg</b>	0,75 l	30,-
Weingut Georg Prieler, Leithagebirge, Burgenland		
<b>2017 Chardonnay Felsenstein</b>	0,75 l	27,-
Weingut Birgit Braunstein, Purbach, Burgenland		
<b>2017 Gelber Muskateller Altenberg</b>	0,75 l	24,-
Weingut Markus Schuller, Oggau, Burgenland		
<b>2017 Friulano Friuli Colli Orientali DOP</b>	0,75 l	35,-
Weingut La Tunella, Friaul, Italien		
<b>2017 Lugana DOC</b>	0,75 l	28,-
Azienda Agricola, Bulgarini, Pozzolengo, Italien		

## Rotwein

<b>2017 Zweigelt Rubin Carnuntum Silvretta Montafon</b>	0,75 l	28,-
Weingut Michael Auer, Carnuntum, Niederösterreich		
<b>2016 Pinot Noir Grillenhügel</b>	0,75 l	35,-
Weingut Johanneshof Reinisch, Thermenregion, Niederösterreich		
<b>2015 Blaufränkisch Classic</b>	0,75 l	25,-
Weingut Hans Iglar, Deutschkreuz, Burgenland		
<b>2016 The Legends</b>	0,75 l	36,-
Weingut Erich Scheiblhofer, Neusiedlersee, Burgenland	1,5 l	69,-
Cabernet Sauvignon   Merlot		
<b>2016 Opus Eximium No. 29</b>	0,75 l	39,-
Weingut Albert Gesellmann, Deutschkreuz, Burgenland		
St. Laurent   Zweigelt   Blaufränkisch		
<b>2009 Tignanello</b>	0,75 l	124,-
Tenuta Marchesi Antinori, Toskana, Italien		
<b>2015 Botrosecco Maremma Toscana DOC</b>	0,75 l	33,-
Tenuta Le Mortelle, Massa Marittima, Italien		
<b>2015 Bricco dell'Uccellone Barbera d'Asti DOCG</b>	0,75 l	68,-
Tenuta Giacomo Bologna „Braidà“, Rocchetta Tanaro, Italien		
<b>2017 Valpolicella Classico DOC</b>	0,75 l	29,-
Tenuta Allegrini, Fumane di Valpolicella, Italien		
<b>2012 Brunello di Montalcino Riserva DOCG</b>	0,75 l	83,-
Carpazo, Montalcino, Italien		

## Offene Weine

<b>Grüner Veltliner</b>	1/8 l	3,80
<b>Pinot Grigio</b>	1/8 l	5,-
<b>Chardonnay</b>	1/8 l	4,50
<b>Weiß sauer/süß</b>	0,25 l	3,90
<b>Rosé</b>	1/8 l	4,50
<b>Zweigelt</b>	1/8 l	4,50
<b>Cuvée Legends</b>	1/8 l	5,-
<b>Rot sauer/süß</b>	0,25 l	3,90





Täglich  
bis 22.00 Uhr  
geöffnet



Alle Longdrinks werden mit 4 cl Spirituose serviert. Gerne bereiten wir deinen Drink auch mit einem anderen Filler deiner Wahl zu.

## Gin

### Keckeis – unser heimisches Highlight!

Der KECKEIS London Dry Gin ist ein klassischer Dry Gin, mit sehr ausgeprägtem Geschmack nach Wacholder, Koriander, Zitruszesten und Blüten. Diese machen ihn neben 24 Botanicals zu einem heimischen Highlight!

<b>Keckeis London Dry</b> mit Fentimans Tonic Water und Kumquats	9,-
<b>Bombay Sapphire</b> mit Organics Tonic Water und Zitrone	8,-
<b>Hendrick's</b> mit Fentimans Tonic Water und Gurke	10,-
<b>Tanqueray Nr. 10</b> mit Fever Tree Mediterranean Tonic Water, Gurke und Rosmarin	9,-
<b>Monkey 47 Dry</b> mit Fentimans Tonic Water und Kumquats	11,-
<b>Brockmans Premium</b> mit Fentimans Tonic Water und Heidelbeeren	10,-
<b>The Botanist</b> mit Fever Tree Mediterranean Tonic Water, Apfel und Rosmarin	11,-
<b>Bombay Mule</b> mit Fentimans Gingerbeer und Limettensaft	10,-

## Vodka

### Freihof Edelweiß – der Vorarlberger.

Der Edelweiß Vodka wird nur aus den besten Qualitäten von Roggen und Williamsbirnen destilliert. Mit reinem, natürlichem Wasser aus einer Gebirgsquelle in den österreichischen Alpen wird das Destillat auf Trinkstärke gebracht. Genieße den heimischen Vodka, mit einer kräftigen, dennoch sehr eleganten Ingwer Note durch unser Fentimans Gingerbeer, wie ein Vorarlberger!

<b>Edelweiß Mule</b> mit Fentimans Gingerbeer und Limettensaft	10,-
<b>Absolut Elyx</b> mit Red Bull	9,-
<b>Grey Goose</b> mit Fentimans Bitter Lemon und Limette	10,-
<b>Belvedere</b> Fentimans Tonic Water und Gurke	10,-

## Rum

### Keckeis ORO – „der Goldene“

Dieser wird in amerikanischen Weißbierfässern gelagert. Dadurch wird dem ORO Rum eine leicht süßliche Aromatik nach dunkler Schokolade und Vanille verliehen.

<b>Keckeis ORO</b>	4 cl	12,-
<b>Diplomático Reserva Exclusiva</b>	4 cl	7,-
<b>Havana Club 3 years</b>	4 cl	4,-

Darf es ein Longdrink sein?

<b>Havana Club 3 years</b> mit Ginger Ale	8,-
--	-----

## Shots



Freihof 1885		
<b>Williams Birne 38 %</b>	2 cl	3,70
<b>Marillen 38 %</b>	2 cl	3,70
<b>Obst 38 %</b>	2 cl	3,40

Fohrenburger		
<b>Bockbierbrand Reserve</b>	2 cl	7,-

Hämmerle		
<b>Himbeer 40 %</b>	2 cl	7,-
<b>Holunder 42 %</b>	2 cl	10,-
<b>Subirer 42 %</b>	2 cl	9,-
<b>Grafensteiner Apfel 42 %</b>	2 cl	7,-

Fl. Jägermeister	2 cl	3,80
Flying Hirsch		4,80
Baileys Irish Cream	2 cl	3,70
Limoncello	2 cl	3,70
Zirbenschnaps	2 cl	3,70

## Whisky

### Triple Cask – Vorarlberger Gerstenmalz Whisky.

Am Gaumen zeichnet er sich durch malzig-nussige Röstaromen, begleitet von üppigen Karamell- und Nougatnoten, dunklen Schokoladetönen und Sherry aus. Er schließt mit einem langen Nachhall von Kaffee, Dörrzweitschken und Rosinen ab. Vielschichtig und intensiver Abgang.

	4 cl	10,-
--	------	------

### Keckeis Single Malt

Ein außergewöhnlicher und in Sherry-Fässern gelagerter Whisky. Er duftet nach grüner Banane und Sherry, mit ausgewogenen Holzaromen. Der Abgang ist unglaublich weich und mild. Er erinnert an einen Dry Sherry mit Vanille.

	4 cl	10,-
--	------	------

Oder lieber ein Klassiker?

<b>Jack Daniel's Tennessee Whisky</b> mit Cola	4 cl	7,- 10,50
---	------	--------------

<b>Johnnie Walker Red Label</b> mit Cola	4 cl	7,- 10,50
---	------	--------------





Täglich  
bis 22.00 Uhr  
geöffnet



## Vorspeisen

<b>Alte Talstation Brettli</b> <sup>A,G,H,L</sup> Käse – Speck – Aufstrich – Essig-Gemüse	13,50
<b>Gaspacho mit frittierten Couscous-Bällchen</b> <sup>A,C</sup> Paprika – Gurke – Tomate	8,50
<b>Kürbis-Curry-Cremesuppe</b> <sup>G</sup>	7,40
<b>Klare Rindssuppe</b> <sup>A,C,G</sup> Bunte Knödel – Gemüsejulienne	7,40
<b>Wildkräutersalat</b> wahlweise mit: Roastbeefröllchen – Hühnerstreifen – Spicy Prawns – Couscous-Bällchen mit Frenchdressing oder Himbeervinaigrette	10,50

## Burger

<b>Pulled Chicken</b> <sup>A</sup> BBQ-Sauce – Salatgarnitur	12,50
<b>“Old Station“ Burger</b> <sup>A,E,G,H,L</sup> Brioche Burger Bun – Rindfleisch – Tomaten – Gurken – Steakhouse Pommes (Speck oder Bergkäse + 0,50)	12,-
<b>“Vorarlböcker“</b> <sup>A,C,G</sup> Keespätzli-Patty – Salatgarnitur – Röstzwiebeln – Preiselbeerschaum	11,80

## Hauptspeisen

<b>Lachssteak</b> <sup>G</sup> Gurken-Nudeln – Sommergemüse – Zitronenrahmsauce	16,20
<b>Fish &amp; Chips</b> <sup>A,C,D,E,F,G,H</sup> Zander-Knusperle – Steakhouse Pommes – Sauerrahm – Limetten-Dip	12,50
<b>Rinderfilet</b> <sup>G</sup> 200 g – hausgemachte Rösti – Sommergemüse – Rotweinjus	16,80
<b>Entrecote „Black Friday“</b> <sup>E,H,N</sup> 200g – rosa gebratener Rinderrücken – marinierte, rote Zwiebeln – Chimichurri – marinierte Salatherzen	18,-

## Dessert

<b>“Letzte Talfahrt“</b> <sup>A,C,E,G,H</sup> Süße Waffeln mit Kirschragout und Sahne	6,-
<b>Apfelstrudel</b> <sup>A,E,G,H,N</sup> mit Vanillesauce mit Sahne	4,- 5,60 5,50
<b>Hauseigene Kuchen</b> Unsere Mitarbeiter informieren dich gerne über das tagesaktuelle Angebot	3,70

## Snacks je 4,-

Kleiner Wildkräutersalat
Steakhouse Pommes
Wedges
Special Fries mit Bergkäse
Wan Tan (Speck-Rahm-Käse-Wirsing)
Frittierte Shrimps in orientalisch-würziger Panade <sup>R</sup>
Mozzarella-Fleisch-Bällchen <sup>C,G</sup>

## Vegetarisch

<b>Überbackene Palatschinken</b> <sup>A,C,G</sup> Paprika-Feigen-Letscho – Bergkäse	9,80
<b>Gebackene Salatherzen</b> <sup>A,C,G</sup> Rote-Beete-Schaum – Weißweinsorotto	9,50

## Kindergerichte

<b>Hugos Grafenschnitzel</b> <sup>A,C,E,F,G,L,M</sup> Wiener Schnitzel vom Schwein – Pommes frites – Ketchup	8,80
<b>Hugos Knabberstangen</b> <sup>A,C,E</sup> Gebackene Hühnerfiletstreifen – Pommes frites – Ketchup	7,50
<b>Hugos Geisterwürstchen</b> <sup>A,C,E,F,G</sup> Frankfurter Würstchen – Pommes frites – Ketchup	5,70

## Allergene

Unsere Mitarbeiter informieren dich gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Zubereitung können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die in der Küche verwendet werden.

Gluten	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)
Nüsse	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Weichtiere	R	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse