

Unser Motto:

«Aus der Region, für die Region»

Wir bedanken uns recht herzlich bei unseren Partnern für die hervorragende Zusammenarbeit.



<i>Fleisch</i>	<i>Fleisch Reich, Grabs</i>
<i>Most – Süssmost – Spirituosen</i>	<i>Mosterei Zogg, Grabserberg</i>
<i>Bio-Eier</i>	<i>Stricker Thomas, Grabserberg</i>
<i>Holundersaft</i>	<i>Schlegel Babette, Grabserberg</i>
<i>Obst und Gemüse</i>	<i>Firma Kesseli, Gams</i>
<i>Bier</i>	<i>Brauerei Schützengarten St.Gallen</i>
<i>Käse</i>	<i>Molkerei Grabs und Alp Höhi</i>
<i>Wein</i>	<i>Firma Graf, Gams</i>
<i>Trockenware</i>	<i>TopCC, Buchs</i>

Berggasthaus Voralp
Thomas Gritsch
9472 Grabserberg
081 771 38 48 / info@voralp.ch
www.voralp.ch

Allergenkennzeichnungen **bei Lebensmitteln**

- A** *Gluten*
- B** *Krebstiere*
- C** *Eier*
- D** *Fische*
- E** *Erdnüsse*
- F** *Soja*
- G** *Milch (einschliesslich Laktose)*
- H** *Schalenfrüchte (Nüsse)*
- L** *Sellerie*
- M** *Senf*
- N** *Sesam*
- O** *Schwefeldioxid und Sulfite*
- P** *Lupinen*
- R** *Weichtiere*

Alle Preise werden in Schweizer Franken angegeben.

Aperitifs:

	<u>Vol.</u>	
4 cl Campari (A/O)	23%	5.00
4 cl Martini (O)	15%	5.00
20 cl Piccolo Prosecco (O)		12.00
„Hugo“ (O)		8.50
Aperol Spritz (O)		8.50
Doppelte Schnäpsli plus		3.00

Spirituosen:

	<u>Vol.</u>	
2 cl Obstler (Zogg) (O)	45%	4.00
2 cl Kräuter (Zogg) (O)	45%	4.00
2 cl Kirsch (Zogg) (O)	43%	4.00
2 cl Zwetschge (Zogg) (O)	43%	4.00
2 cl Vieille Prune Alte Zwetschge (Zogg) (O)	37.5%	6.00
2 cl Alte Birne (Zogg) (O)	37.5%	6.00
2 cl Appenzeller Alpenbitter (O)	29%	6.00
2 cl Marc (O)	40%	6.00
2 cl Grappa (O)	43%	6.00
4 cl Baileys (G)	17%	6.00
Zusatz für Longdrinks:		3.00

Saft vom Fass:

	<u>3 dl</u>	<u>5 dl</u>	<u>1 l</u>
<i>Suure Moscht (O)</i>	4.10	5.50	9.90
<i>Süssmost naturtrüb (O)</i>	3.80	5.20	9.50
<i>Süssmost Schorle (O)</i>	3.80	5.20	9.50
<i>Ghürotne (halb & halb) (O)</i>	3.80	5.20	9.50
<i>Suuremost alkoholfrei (Möhl) (O)</i>		5.50	



Schützengarten Biere:

	<u>3.3 dl</u>	<u>5 dl</u>
<i>Flasche</i>		5.90
<i>Weizenbier</i>		5.90
<i>Schwarzer Bär (dunkel)</i>		5.90
<i>Spezli</i>	4.90	
<i>Spezli alkoholfrei</i>	4.90	
<i>Panaché</i>	4.90	

Offene Weine:

<u>Weiss:</u>	<u>20 cl</u>	<u>50 cl</u>
<i>Wartauer Blanc de Blanc (C/O)</i>		22.00
<i>Féchy (C/O)</i>	9.90	22.00
<i>Chardonnay (Italien) (C/O)</i>	9.90	22.00
<u>Rot:</u>	<u>20 cl</u>	<u>50 cl</u>
<i>Wartauer (C/O)</i>	9.90	24.00
<i>Jeninser (C/O)</i>	9.90	24.00
<i>Fläscher (Bündner Herrschaft) (C/O)</i>		26.00
<i>Rioja (Spanien) (C/O)</i>		27.00
<i>Primitivo Merlot (Italien) (C/O)</i>	9.90	23.00
<i>Cabernet Sauvignon (Australien) (C/O)</i>	9.90	23.00
<i>Ripasso Valpolicella (Italien) (C/O)</i>		30.00

Flaschenweine:

<u>Rot:</u>	<u>70 cl</u>	<u>75 cl</u>
<i>Maienfelder (Schweiz) (C/O)</i>	45.00	
<i>Zweigelt (Österreich) (C/O)</i>		53.00
<i>Museum Real (Spanien) (C/O)</i>		53.00
<i>Zinfandel (Kalifornien) (C/O)</i>		45.00

Warme Getränke:

<i>Kaffee, Espresso, Milchkaffee, Tee, Milch, Ovomaltine</i>	4.60
<i>Cappuccino, Latte Macchiatto</i>	5.20
<i>Kafi Fertig, Kafi Luz</i>	6.70
<i>Voralp Kafi</i>	7.90

Mineralwasser & Säfte:

	<u>3 dl</u>	<u>5 dl</u>
<i>Mineral, stilles Wasser, Rivella, O-Saft</i>	4.10	5.50
<i>Coca Cola, Citro, Ice Tea, Sinalco, Spezi</i>	4.10	5.50
	<u>1 l</u>	<u>1.5 l</u>
<i>Mineral, Stilles Wasser,</i>	9.90	
<i>O-Saft, Ice Tea</i>	9.90	
<i>Rivella, Coca Cola, Citro, Sinalco</i>		11.00

Fläschli:

	<u>2 dl</u>	<u>3.3 dl</u>
<i>Coca Cola Zero, Rivella Blau</i>		4.80
<i>Tonic, Bitter Lemon</i>	4.80	

Hausgemachte Suppen:

Tagessuppe	6.90
Rindssuppe mit Flädli (A/C/G/L)	6.90
Rüebli-Orangenschaumsuppe (G/L)	6.90
Gulaschsuppe (A/L/M/O)	8.90



Kleine Salate:



Grüner Salat (C/G/O)	6.90
Gemischter Salat (C/G/H/L/M/O/P)	8.90

Fitnesssteller mit Salat:

Paniertes Schnitzel mit Salaten garniert (A/C/G/H/L/M/P)	25.50
Putenstreifen mit Salaten und Früchten garniert (C/G/H/L/M/P)	23.50
Knoblauchbrot (A/C/F/H/N)	6.50

Für unsere Senioren:

Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites (A/C/G)	21.90
Putenstreifen mit Salaten und Früchten garniert (C/G/H/L/M/P)	19.90
Gulasch vom heimischen Ochsen mit Butterspätzli (A(C/G/L/M/O)	21.90



Hauptspeisen:

Wienerschnitzel vom Schwein

mit Pommes frites (A/C/G)

25.50

Tiroler Bauern Cordon Bleu

gefüllt mit Speck und Alpkäse, Pommes frites (A/C/G)

31.50

Alm Burger mit St.Galler Bürli

zweierlei Saucen und Pommes frites (A/C/G/M/N)

22.50



Hirschgulasch «Tiroler Art»

mit feinen Butterspätzli (A/C/G/L/M/O)

26.50

Gulasch vom heimischen Ochsen

mit Butterspätzli (A/C/G/L/M/O)

25.00

Putengeschnetzeltes «Hawaii»

an einer feinen Currysauce mit Reis (G/O)

22.50

Tiroler Gemüsegröstel vegetarisch

mit Spiegelei (C/L)

18.50

Tiroler Bauerngröstel

mit einem kleinen Salatteller (C/L)

24.90



Käsespätzli

mit hausgemachtem Apfelmus (A/C/G)

20.90

Tageshit

19.90

Wir verwenden vorwiegend Fleisch aus Schweizer Produktion.


In Ausnahmefällen auch aus Brasilien und Uruguay.

Zvieri Karte:

Wurstsalat garniert (C/G/H/L/M/O/P)	19.50
Wurst-Käsesalat garniert (C/G/H/L/M/O/P)	19.90
Salatteller gross (C/G/H/L/M/O/P)	16.50
Salatteller mit Thon (C/D/G/H/L/M/O/P)	18.50
Hauswurst mit steirischem Kren (Meerrettich) (M)	11.00
Käse am Stück (Käserei Höhi) fein garniert (G/H/M)	17.00



Dessert:

Tiroler Öpfelchüechli mit Zimtzucker und 1 Kugel Vanilleglace (A/C/G/H)	 9.90
Apfelstrudel hausgemacht (warm) mit 1 Kugel Vanilleglace und Rahm (A/C/H/G)	7.90
Palatschinken mit Marillenmarmelade (A/C/H/G)	7.90
Duett von weissem und dunklem Mousse an einem Früchtespiegel (C/G)	11.50
Dessertvariation Das Beste von der Wiener Mehlspeisenküche	17.90