

Berggasthaus Voralp



Berggasthaus Voralp

Thomas Gritsch

9472 Grabserberg

Tel.: 081 771 38 48

thomasgritsch1972@gmail.com

www.voralp.ch

Aperitifs:

	<u>Vol.%</u>	<u>Sfr.</u>
4 cl Campari	23,0	5,00
4 cl Martini	15,0	5,00
20 cl Piccolo Prosecco „Hugo“		12,00
Aperol Spritz		8,50
Doppelte Schnäpsli plus		3,00

Spirituosen:

2 cl Obstler, CZogg)	45,0	4,00
2 cl Kräuter, (Zogg)	45,0	4,00
2 cl Kirsch, (Zogg)	43,0	4,00
2 cl Zwetschge (Zogg)	43,0	4,00
2 cl Vielle Prune Alte Zwetschge (Zogg)	37,5	6,00
2 cl Alte Birne (Zogg)	37,5	6,00
2 cl Appenzeller Alpenbitter	29,0	6,00
2 cl Marc	40,0	6,00
2 cl Grappa	43,0	6,00
4 cl Baileys	17,0	6,00
Zusatz für Longdrinks:		3,00

Saft vom Fass

	3 dl	5 dl	1 L.
<i>Suremost</i>	3,80	5,20	9,50
<i>Süssmost naturtrüb</i>	3,80	5,20	9,50
<i>Süssmost Schorle</i>	3,80	5,20	9,50
<i>Ghüratne (halb & halb)</i>	3,80	5,20	9,50
<i>Suremost alkoholfrei (Möhl)</i>		5,50	



H. & P. ZOGG

9472 Grabserberg
Tel. 081 771 32 46
mosterei-zogg@bluewin.ch

MOSTEREI SPEZIALITÄTEN
BRENNEREI



Neu

„Hugo“ 8,50

Aperol-Spritz 8,50

Piccolo Prosecco 12,00



Offene Weine:

<u>Weiss :</u>	<u>20 cl</u>	<u>50 cl</u>
<i>Wartauer Blanc de Blanc</i>		20,00
<i>Apperone „Bianco“ (fruchtig) (Schweiz)</i>		22,00
<i>Fechy</i>	8,50	20,00
<i>Chardonnay (Italien)</i>	8,50	20,00

Rose:

<i>Oeil de Perdrix</i>		20,00
------------------------	--	-------

Rot:

<i>Wartauer</i>	9,00	22,00
<i>Apperone „ Rosso“ (fruchtig) (Schweiz)</i>		22,00
<i>Jeninser</i>	9,00	22,00
<i>Fläscher (Bündner Herrschaft)</i>		24,00
<i>Rioja (Spanien)</i>		25,00
<i>Primitivo Merlot (Italien)</i>	8,50	20,00
<i>Cabernet Sauvignon (Australien)</i>	8,50	20,00
<i>Ripasso Valpolicella (Italien)</i>		27,00

Falschenweine rot

<i>Maienfelder (Schweiz)</i>	70 cl	41,00
<i>Zweigelt (Österreich)</i>	75 cl	49,00
<i>Museum Real (Spanien)</i>	75 cl	48,00
<i>Zinfandel (Californien)</i>	75 cl	42,00

Warme Getränk:

<i>Cafè, Espresso, Milchcafè, Tee, Milch</i>			4,20
<i>Ovomaltine, Heisse Schoki</i>			4,20
<i>Cappuccino, Latte Macchiatto</i>			4,70
<i>Cafè Melange</i>			4,70
<i>Cafè Fertig, Cafè Luz</i>			5,70
<i>Voralp Cafè</i>			7,00

Mineralwasser & Säfte:

	<u>3 dl</u>	<u>5 dl</u>	
<i>Mineral, Stilles Wasser, Rivella,</i>	3,80	5,00	
<i>O-Saft</i>	3,80	5,00	
<i>Coca Cola, Citro, Ice Tea, Sinalco,</i>	3,80	5,00	
<i>Spezi</i>	3,80	5,00	
	<u>1L</u>	<u>1,5L</u>	
<i>Mineral, Stilles Wasser,</i>	9,00		
<i>O-Saft, Ice Tea</i>	9,00		
<i>Rivella, Coca Cola, Citro, Sinalco</i>			10,00

Fläschli :

		<u>3,3 dl</u>	
<i>Coca Cola Zero, Rivella Blau,</i>		4,50	
<i>Tonic, Bitter Lemon</i>	2 dl	4,50	

Schützengarten Biere:

<i>Flasche</i>	5,0 dl		5,50
<i>Weizenbier</i>	5,0 dl		5,50
<i>Spezli</i>	3,3 dl	4,50	
<i>Panache Spetzli</i>	3,3 dl	4,50	
<i>Schwarzer Bär (dunkel)</i>	5,0 dl		5,50
<i>Spetzli alkoholfrei</i>	3,3 dl	4,50	

Hausgemachte Suppen:



<i>Tagessuppe</i>	6,50
<i>Rindssuppe mit Flädli</i>	6,50
<i>Rüebli- Orangenschaumsuppe</i>	6,50
<i>Gulaschsuppe</i>	8,50

Kleine Salate:



<i>Grüner Salat</i>	6,50
<i>Gemischter Salat</i>	8,50

Fitnesssteller mit Salat:

<i>Pan. Schnitzel mit Salaten garniert</i>	23,50
<i>Putenstreifen mit Salaten und Früchten garniert</i>	20,50
<i>Knoblauchbrot</i>	6,00

Unsere Metzgerei: Fleisch Reich / Grabs

Wir verarbeiten Schweizer Fleisch Ausnahmen sind deklariert.

Hauptspeisen:



Wienerschnitzel vom Schwein 23,50
mit Pommes frites

Tiroler Bauern Cordon Bleu 29,50
gefüllt mit Speck und Alpkäse,
Pommes frites



Alm Burger 19,50
zweierlei Saucen und Pommes frites

Hirsch Pfeffer 23,50
mit Kräuterspätzli und Apfelrotkraut

Gulasch vom heimischen Ochsen 22,00
mit Butterspätzli

Putengeschnetzeltes „Hawaii“ 19,50
an einer feinen Currysauce mit
gebratenen Ananas und Reis

Spaghetti Bolognaise 17,50
mit gehobeltem Parmesan

Tiroler Gemüsegröstel vegetarisch 16,50
mit Spiegelei



Käsespätzli 16,50
mit feinen Röstzwiebeln

Tageshit 19,50

Wir verarbeiten nur schweizer Fleisch. Ausnahmen sind deklariert.

Zvieri Karte

Wurstsalat garniert	17,50
Wurst- Käsesalat garniert	18,50
Käsesalat garniert	18,50
Salatteller gross	15,50
Salatteller mit Thon	16,50
Hauswurst mit steirischen Kren (Merrettich)	10,00
Käse am Stück (Käserei Höhi) fein garniert	15,00



Dessert

Tiroler Öpfelchüchli
mit Zimtzucker und 1 Kugel Vanilleglace



9,50

Apfelstrudel Hausgemacht (warm)
mit 1 Kugel Vanilleglace und Rahm

7,50

Palatschinken
mit Marillenmarmelade

6,00

Duett von weissen und dunklem Mousse
an einem Früchtespiegel

9,50