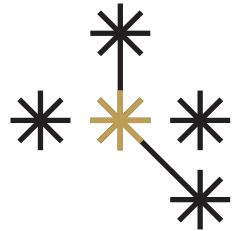


FIRMAMENT

HOTEL RESTAURANT EVENT



Wir liefern mehr als du erwartest -
mit Leidenschaft, Hingabe und immer dem Extrameter.

Mut, Offenheit, Vertrauen, Verlässlichkeit, Herzlichkeit,
Hilfsbereitschaft, Wertschätzung und Lernbereitschaft.

Das sind die Werte, die uns antreiben.

„Wir begeistern Menschen...

...weil wir 08/16 sind!“

Schön, dass du im FIRMAMENT bist.
Entdecke die faszinierenden Aromen des Mittelmeers mit unseren köstlichen Antipasti, Pizzen und Pastagerichten oder lass dich von unseren Grillgerichten auf eine kulinarische Weltreise entführen. Alles natürlich auch Green – unsere fleischlosen Varianten. Genieße deine Reise!



ANTIPASTI & STARTERS



PIZZA & PASTA



HEISSES VOM GRILL



GREEN

DAS BEDEUTET GREEN



Im FIRMAMENT legen wir großen Wert darauf, dass auch die pflanzliche Küche ihren angemessenen Raum erhält. Aus diesem Grund kennzeichnen wir alle Speisen auf unserer Speisekarte, die vegetarisch oder rein pflanzlich (vegan) sind.

Uns ist Vielfalt und Flexibilität wichtig, daher bieten wir die Möglichkeit, Zutaten bei Gerichten auszutauschen und dadurch deine Green-Variante – also deine pflanzliche Alternative – zu schaffen. Darüber hinaus bieten wir einen **Klimateller** an, der Aspekte wie Bio-Produktion sowie Regionalität bzw. Saisonalität besonders berücksichtigt.



VEGETARISCH



VEGAN



AUCH VEGAN MÖGLICH



VEGETARISCH, BIO-PRODUKTE

Eine Auswahl unserer nachhaltigen Initiativen:

Eigener Honig aus unserem Bienenhotel

Frische Kräuter aus dem hauseigenen Kräutergarten

Eigener Gemüseacker

Regionale Partner und Lieferanten

Für Informationen zu den Inhaltsstoffen in unseren Gerichten gibt es auf Anfrage unsere Allergenkarte.

TAPAS ANTIPASTI STARTERS



TAPAS & ANTIPASTI

Boquerones // 5,20

eingelegte Sardinen in Essig & Knoblauch

Luftgetrockneter Prosciutto di Crudo // 5,20

Knusprige Patatas Bravas mit Dip nach Wahl // 6,50 

Eingelegte Tomaten mit frischem Basilikum // 4,20 

Bunte marinierte Oliven nach sizilianischer Art // 3,80 

Gambas al Ajillo in Knoblauchöl gebraten // 12,60

Pimientos de Padron mit Fleur de Sel // 6,80 

Ofenfrische Bruschetta di Pomodoro // 6,20 

Sautierte Champignons // 4,80 

Gewürfelter Grana Padano // 4,80 

Cremiges Stracciatella di Burrata // 5,20 

Alle Tapas & Antipasti werden mit hausgemachtem
Pizza - Fladenbrot serviert.

STARTERS

Erfrischende Kokos-Zitronengras-Curry-Suppe // 6,50 
mit Garnele // 9,50

Provenzalische Bouillabaisse

Fischsuppe mit Gambas, Lachs und Jakobsmuscheln
dazu Kräuterbaguette

als Vorspeise // 15,80

als Hauptspeise // 23,90

Beef Tatar „FIRMAMENT - STYLE“ // 18,90

mit hausgemachtem Pizza - Fladenbrot

PIZZA & PASTA



HAUSGEMACHTE PASTA

aus bestem Vorarlberger Hartweizengrieß

Paccheri Pomodoro // 11,70 

Tomatensauce, Tomate, Zwiebel

Paccheri Amatriciana // 13,50

Tomatensauce, Tomate, Zwiebel, Speck

Spaghetti Bolognese // 12,80

Hackfleisch vom Rind & Kalb, Tomate, Knoblauch

Spaghetti Carbonara // 14,30

Speck, Ei, Sahne, Grana Padano

Tagliolini Aglio Olio e Gamberi // 17,80

Olivenöl, Knoblauch, Garnelen

Tagliolini Pesto // 13,90  

Basilikumpesto, Olivenöl, Pinienkerne, Grana Padano

Tagliolini Tartufo // 18,80 

Trüffel, Weißwein, Sahne, Grana Padano

PIZZA

aus unserem Marana Forni – dem rotierenden Pizzaofen

Pizza Margherita // 10,70

Tomate, Mozzarella, Basilikum

 mit veganem Mozzarella möglich

Pizza Prosciutto di Crudo // 16,40

Tomate, Mozzarella, luftgetrockneter Rohschinken, Rucola

Pizza Salami Milano // 14,50

Tomate, Mozzarella, würzige Mailänder Salami, Basilikum

Pizza Diavolo // 14,70

Tomate, Mozzarella, feurige Pfefferoni-Salami, Pfefferoni, Knoblauch, Spinat

Pizza Vegetariana Mediterrane // 12,90

Tomate, Mozzarella, Rucola, Grillgemüse, Paprika, Pfefferoni, Zucchini

 mit veganem Mozzarella möglich

Pizza Italia // 17,60

Tomate, Burrata, Parmaschinken, Basilikum, Grana Padano

Pizza Hawaii // 16,20

Tomate, Mozzarella, Schinken, Ananas

Pizza FIRMAMENT // 15,50

Tomate, Mozzarella, Saftschinken, Salami, Champignon, Kräuterbutter, Spinat

Pizza Tonno // 16,90

Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Knoblauch

Pizza Calzone // 18,10

Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignon, Basilikum

Pizza Marini // 18,60

Tomate, Mozzarella, Schweinenacken, Champignon, Speck, Pfefferoni, Sauerrahm

Panuzzo „FIRMAMENT“ // 18,40

gefülltes Pizzafladenbrot mit Burrata, Rucola, Basilikumpesto, Prosciutto di Crudo, getrockneten Tomaten

Gegen einen Aufpreis von € 1,50 pro extra Zutat, kannst du deine Pizza ganz nach deinem Geschmack anpassen.



HEISSES VOM GRILL

STEAK PRIME CUTS AUS LATEINAMERIKA
vom Lavasteingrill

Rumpsteak, 200 g // 23,40

Rib Eye, 250 g // 25,80

Tagliata di Manzo // 22,60

auf Rucola, Kirschtomaten, Pinienkernen, Grana Padano

Beef Ribs „Great Omaha“ // 22,10

Zu deinem Steak empfehlen wir:

Gambas 3 Stück // 9,00

Jakobsmuscheln 3 Stück // 9,00

HERZHAFTE KREATIONEN

Kreolisches Jambalaya // 23,80

Reis, Chorizo, Hühnerstreifen, Gambas, Zwiebel, Tomate, Paprika, Chili

Hausgemachter Pulled Pork Burger // 14,80

BBQ Sauce, Blaukraut, karamellisierte Schalotten, Tomate

Gegrillter Black Tiger Garnelenspieß // 19,90

BEILAGEN

Pommes Frites // 4,80

Honig-Rosmarin-Kartoffeln // 4,80

Knusprige Trüffelchips // 5,80

Israelische Falafel // 4,80

Sautierte Champignons // 4,80

Wilder Brokkoli // 5,80

Buntes Grillgemüse der Saison // 4,80

Pimientos de Padron // 6,80

Duftreis // 4,80

Gemischter Blattsalat // 4,80

HAUSGEMACHTE DIPS UND SAUCEN // 3,80

Tomatensalsa

Tzatziki

Chimichurri

Basilikumpesto

Trüffelmayo

Portwein Jus

Kräuterbutter

Schalotten Jus

Sour Cream

GREEN



GREENS & KLASSIKER

**Buntes Gemüsecurry mit Duftreis // 16,60 **

gebratenes Gemüse, Limette, Kokosmilch, Massaman Curry

**Französisches Ratatouille mit grillierten Frühkartoffeln // 16,90 **

sautierte Paprikaschote, Aubergine, Zucchini, Aromen der Provence, frischer Basilikum

**Veggie Burger // 16,80 **

Veggie Patty, Bergkäse, Trüffelmayo, Salat, Tomate, Tomatenrelish

**Kreolisches Jambalaya Vegetarisch // 15,90 **

Reis, Zwiebel, Paprika, Chili, Tomate

Caesar Salat Klassik // 15,50

Blattsalat mit gebratenem Hühnerfilet, Speck, Ei, Grana Padano, Crouton, Caesar Dressing

Caesar Salat mit gebratenen Garnelen // 19,50

Blattsalat mit gebratenen Garnelen, Grana Padano, Speck, Ei, Crouton, Caesar Dressing

**Großer Blattsalat mit gegrillten Pilzen // 13,80 **

Blattsalat mit gegrillten Pilzen, Grana Padano, Ei, Croutons und Tomate

Großer Blattsalat mit gebratenen Jakobsmuscheln // 18,50

Blattsalat mit gebratenen Jakobsmuscheln, Grana Padano, Speck, Ei, Crouton

**Großer Blattsalat mit Burrata // 18,50 **

Blattsalat mit Burrata, Basilikum, Cherry Tomate, Pinienkerne

SÜSSE VERFÜHRUNG

**Bunte Dessertgläser aus unserer Show Vitrine // 4,80 **

**Seidl's Olympischer Kaiserschmarrn // 12,90 **

mit Zwetschgenröster, frischen Beeren und Minze

**Saftiger Cheesecake // 11,90 **

**Linda's Ice Cream „Unser Happy Place“ // 4,60 **

SPRITZ & APERITIVO

Kräuter-Limoncello Spritz // 6,80

hausgemachter Kräuter-Limoncello,
Soda, Zitrone

Aperol Peach // 7,20

Aperol, Organics Fizzy Peach, Zitrone

Veneziano Spritz // 7,20

Aperol, Frizzante, Soda, Orange

Hendrick's Granatapfel Spritzer // 10,50

Hendrick's Gin, Schweppes Pomegranate,
Läuterzucker

La Reina – die Königin // 7,20

Frizzante, Soda, Zitrone,
Basilikum-Minz Essenz, Minze

Mirtillo Spritz // 7,20

Mirtillo, Minze, Organics Bitter Lemon,
Limette

Lillet Berry // 7,20

Lillet Rosé, Organics Purple Berry,
Beeren

Campari Orange / Soda // 6,50

Campari, Orangensaft / Soda, Orange

Kaiser Spritzer // 4,90

Weißwein, Soda, Holundersirup,
Zitrone

Wein gespritzt // 4,10

süß / sauer

ALKOHOLFREIE APERITIVOS

Alcohol-free „Purple Berry“ // 6,20

Organics Purple Berry, Soda,
Johannisbeersaft, Beeren

Undone No°5 // 7,20

Undone Aperitivo,
Organics Fizzy Peach, Zitrone

Alcohol-free „La Reina“ // 6,20

Basilikum-Minz Essenz,
Minze, Soda, Zitrone

SÄFTE, LIMONADEN

Römerquelle Mineralwasser

mit oder ohne Kohlensäure

0,33l // 3,70 | 0,75l // 6,90

Soda mit hausgemachtem Holundersirup

0,33l // 3,20 | 0,5l // 4,20

Soda Zitrone

0,33l // 3,20 | 0,5l // 4,20

RAUCH Säfte

Apfel-, Johannisbeer-, Mango- oder Orangensaft

pur / gespritzt 0,3l // 3,50 | 0,5l // 4,50

RAUCH Eistee Pfirsich, 0,33l // 3,90

Coca Cola, 0,33l // 3,90

Coca Cola Zero, 0,33l // 3,90

Mezzo Mix, 0,33l // 3,90

Tonic Water // 4,40

Mistelhain „Ambition“ 0,2 l

Mistelhain „Trend“ 0,2 l

Red Bull Organics Tonic Water 0,25 l

ENERGY DRINKS

Red Bull ENERGY DRINK 0,25l // 4,80

Red Bull SUGARFREE 0,25l // 4,80

Red Bull EDITIONS 0,25l // 4,80



LIFETIME DRINKS

Bitter Lemon, 0,25l // 4,40

Purple Berry, 0,25l // 4,40

Ginger Ale, 0,25l // 4,40

Tonic Water, 0,25l // 4,40

Ginger Beer, 0,25l // 4,40

Fizzy Peach, 0,25l // 4,40

BIER

VOM FASS

Fohrenburger Jubiläum, 0,3l // 4,10 | 0,5l // 5,20

Fohrenburger Radler süß / sauer, 0,3l // 4,10 | 0,5l // 5,20

Fohrenburger Hefeweizen, 0,3l // 4,10 | 0,5l // 5,20

AUS DER FLASCHE

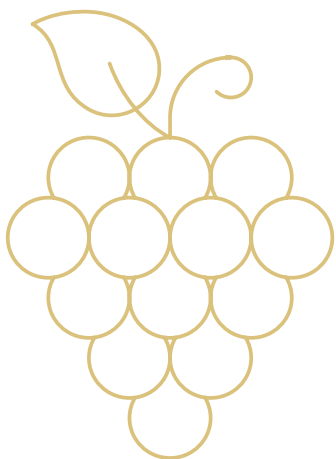
Fohrenburger Oberländer, 0,5l // 5,30

Fohrenburger Weizen alkoholfrei, 0,5l // 5,10

WEINE



LASS DICH BERATEN UND
VON UNSERER WEINKARTE INSPIRIEREN.



Lust auf eine gute Flasche Wein von unserem Partner Bevanda? Unsere erweiterte Weinkarte hält eine raffinierte Auswahl mit Weinen aller führenden Länder der Welt für dich bereit! Wir beraten dich gerne.

OFFENE WEISSWEINE

Preise sind für 1 Glas (0,125l)

Weissburgunder DAC // 4,80

Weinhof Seidl, Vulkanland Steiermark

Flasche 0,75l // 29,60

Grüner Veltliner Klassik DAC // 5,20

Weingut Rutenstock, Weinviertel, Niederösterreich

Flasche 0,75l // 34,50

Sauvignon Blanc Classic // 5,80 

Weingut Pratsch, Weinviertel, Niederösterreich

Flasche 0,75l // 29,50

ROSÉ

Preise sind für 1 Glas (0,125l)

Rosé Rosy & Friends (ZW | ME | SY) // 5,50

Weingut Böheim, Carnuntum, Niederösterreich

Flasche 0,75l // 29,40

OFFENE ROTWEINE

Preise sind für 1 Glas (0,125l)

Zweigelt & Friends (ZW | BF | ME) // 5,50

Weingut Böheim, Carnuntum, Niederösterreich

Flasche 0,75l // 29,40

Confidencial, Red Reserva // 5,60

Weingut Santos Lima, Lisboa, Portugal

Flasche 0,75l // 29,50

Nemm Rosso (CS | ME) // 6,30

Weingut Fratelli Giuliani, Venetien, Italien

Flasche 0,75l // 37,60

SCHAUMWEIN

Preise sind für 1 Glas (0,1 l)

Prosecco DOC Treviso Extra Dry // 4,80

Weingut Soligo, Veneto, Italien

Flasche 0,75l // 29,80

KAFFEE & MILCHGETRÄNKE

Verlängerter // 3,70

Koffeinfreier Kaffee // 3,70

Cappuccino // 4,40

Espresso, einfach // 3,20 | doppelt // 4,50

Espresso Macchiato // 3,50

Latte Macchiato // 4,60

Heiße Schokolade // 3,70

TEE

Every Day is like Sunday // 3,70

Bio-Kräutertee

The Adventures of Earl Grey // 3,70

Bio-Schwarztee

I want to Berry You // 3,70

Bio-Früchtetee

Be Green my Friend // 3,70

Bio-Grüntee

Triple Mint // 3,70

Bio-Minztee

SPIRITUOSEN HIGHBALLS

Vodka (Stolichnaya) // 9,10

Red Bull / Lemon / Soda / Orange

Whiskey Cola // 9,10

Gin (Masters) // 9,10

Tonic / Lemon

Cuba Libre // 9,20

Plantation Original Dark Rum, Coca Cola, Limette

Berry Bliss // 9,20

Vodka (Stolichnaya), Organics Purple Berry, Limette

Moscow Mule // 9,20

Vodka (Stolichnaya), Limette, Organics Ginger Beer, Gurke, Minze

London Mule // 9,20

Gin (Masters), Limette, Organics Ginger Beer, Gurke, Minze

Espresso Martini // 9,20

Espresso, Kahlua, Vodka (Stolichnaya), Karamellsirup

Espresso Martini „Vanille“ // 9,20

Espresso, Kahlua, Vodka (Stolichnaya), Vanillesirup

RUM

Plantation Original Dark Rum 40 %, 4 cl // 5,20

Barbados; Tropenfrüchte, Vanille, Schokolade

La Cruz 18 Años Gran Reserva 40 %, 4 cl // 9,80

Panama; Karamell, Schokolade, Tabak

Riise Non Plus Ultra Very Rare 42 %, 4 cl // 16,50

Virgin Islands; cremig und vollmundig, Orange, Rohrzucker, Tabak

WHISKY

Old Pulteney 12 Single Malt Scotch Whisky 40 %, 4 cl // 8,80

Highland, Schottland; mittlerer Körper, leicht trocken, seidig weich

Nikka Whisky from the Barrel 51,4 %, 4 cl // 10,50

Japan; vielschichtig, vollmundig, würzig, Honig

Lagavulin PX Islay Single Malt 43 %, 4 cl // 16,50

Isle of Islay, Schottland; rauchig, süße Südfrüchte, Vanille, leicht salzig

TEQUILA

Tequila Xalpa Blanco 38 %, 2 cl // 6,70

Jalisco, Mexiko; leichte, erfrischende Agavennoten

Tequila Xalpa Reposado 38 %, 2 cl // 7,20

Jalisco, Mexiko; würzig, Vanille, leichte Holztönen

GIN

No. 1 London Dry Gin 40 %, 4 cl // 10,50

Dornbirn, Österreich; blumig, Orange, Holunder, Pfeffer

Hendrick's Gin 44 %, 4 cl // 7,40

Schottland; Wacholder, Zitrus, Gurke

Monkey 47 Gin 47 %, 4 cl // 10,50

Schwarzwald, Deutschland; fruchtig, würzig, Zitrus

neeka „Princess“ 40 %, 4cl // 9,50

Offenburg, Deutschland; elegant und fruchtig, Granatapfelkern

Kimerud Wild Grad Gin Handcrafted 47 %, 4 cl // 8,80

Lier, Norwegen; kräutrig, Ingwer, Minze, Koriander

Hasenfeld Dry Gin 43 %, 4 cl // 8,80

Lustenau, Österreich; beerig, Himbeere, Ingwer

Berliner Brandstifter Berlin Dry Gin 43,3 %, 4 cl // 8,80

Berlin, Deutschland; blumig und fruchtig, Zitrone, Waldmeister, Holunder

Windspiel Alkoholfrei 4cl // 6,70

Deutschland; Nelken, Wachholder, leichte Zitrusnote

FILLER // 4,40

Mistelhain „Ambition“ 0,2 l

Mistelhain „Trend“ 0,2 l

Red Bull Organics Tonic Water 0,25 l

Organics Bitter Lemon 0,25 l

LIKÖRE & EDELBRÄNDE

Obstler Freihof 1885, 2 cl // 4,20

Vorarlberg; 38 %

Williams Birne Freihof 1885, 2 cl // 4,20

Vorarlberg; 38 %

Marille Freihof 1885, 2 cl // 4,20

Vorarlberg; 38 %

Himbeer Freihof 1885, 2 cl // 4,20

Vorarlberg; 38 %

Subirer Edelbrand Gebhard Hämmerle, 2 cl // 7,20

Vorarlberg; 42 %

Grappa Leon 3 Anni Riserva, 2 cl // 4,40

Veneto, Italien; 38 %

Amaretto, 2 cl // 3,90

Piemont, Italien; 28 %

Ramazzotti, 2 cl // 3,90

Milano, Italien; 30 %

Baileys, 2 cl // 3,90

Irland; 17 %

UNSERE LIEFERANTEN UND PARTNER

Weine, Destillate und Spirituosen

Bevanda, Dornbirn / Rankweil

Teigwaren / Pasta

Hausgemacht by Seidl Catering

Eier

Sennhof, Rankweil

Fleischprodukte

Herbert's Dorfmetzg, Meiningen

Gstach, Rankweil

Metro, Dornbirn

Neurauter, Ötztal

Gewürze

Stay Spiced / Wiberg / Raps

Obst und Gemüse

FruchtExpress Grabher, Frastanz

Milch und Milchprodukte

Vorarlberg Milch, Feldkirch

Eis

Linda's Ice Cream, Götzis

Biere

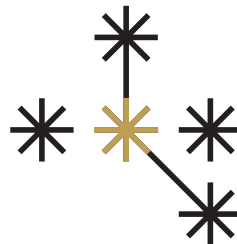
Brauerei Fohrenburg, Bludenz

Kaffeemischungen

Amann Kaffee, Lustenau

FIRMAMENT

HOTEL RESTAURANT EVENT



FRÜHSTÜCK:

MONTAG – FREITAG

06.00 – 09.30

SAMSTAG & SONNTAG

07.00 – 11.00

MITTAGSMENÜ:

MONTAG – FREITAG

11.00 – 14.00

WARME KÜCHE AM ABEND:

MONTAG – SAMSTAG

17.00 – 21.45

VINOTHEK:

DIENSTAG – FREITAG

11.00 – 19.00

SAMSTAG

11.00 – 18.00