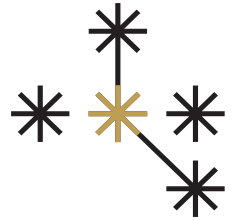


# FIRMAMENT

HOTEL RESTAURANT EVENT



Wir liefern mehr als du erwartest -  
mit Leidenschaft, Hingabe und einer Prise Magic obendrauf.

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

Das sind die Werte, die uns antreiben.

„Wir begeistern Menschen...

...weil wir 08/16 Erlebnisse bieten!“



## 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



## VORARLBERGER XINIS

**Karamellierter Ziegenkäse mit gepickelter Birne und Randig // 7,20 **

**Gebackener Schnifner Bergkäse auf Rotkrautsalat // 6,40 **

**Kürbis-Espuma mit Hagebutten und Apfel // 6,80 **

## TAPAS & ANTIPASTI

**Gambas al Ajillo in Knoblauchöl gebraten // 12,60**

**Ofenfrische Bruschetta di Pomodoro // 6,20 **

**Cremiges Stracciatella di Burrata // 5,20 **

Alle XINIS und Tapas werden mit hausgemachtem Pizza - Fladenbrot serviert.

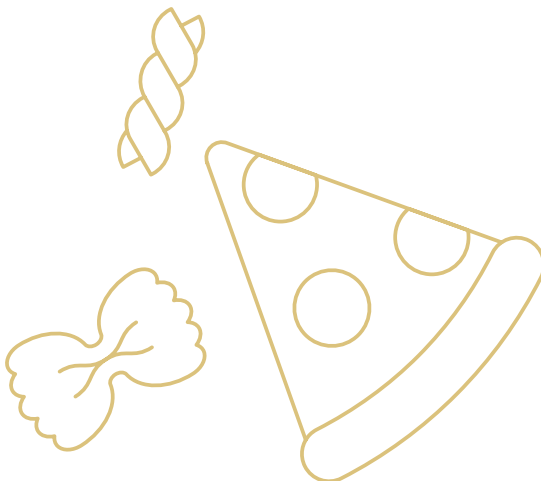
## STARTERS

**Kürbiscremesuppe mit Kürbis vom eigenen Acker // 9,50 **  
mit Garnele // 12,50

**Beef Tatar „FIRMAMENT - Style“ // 18,90**  
mit hausgemachtem Pizza - Fladenbrot

**Kürbis Maroni Tarte // 12,50 **  
mit Apfelchutney und Rote Beete

# PIZZA & PASTA



## HAUSGEMACHTE PASTA

aus bestem Vorarlberger Weizengrieß und Eier vom Sennhof, Rankweil

### **Paccheri Amatriciana // 13,50**

Tomatensauce, Tomate, Zwiebel, Speck

### **Paccheri Gamberi // 18,50**

Olivenöl, Knoblauch, Garnelen

### **Spaghetti Bolognese // 12,80**

Hackfleisch vom Rind & Kalb, Tomate, Knoblauch

### **Spaghetti Carbonara // 14,30**

Speck, Ei, Sahne, Grana Padano

### **Tagliolini Pesto // 13,90**

Basilikumpesto, Olivenöl, Pinienkerne, Grana Padano

### **Tagliolini Tartufo // 18,80**

Schwarzer Sommertrüffel, Weißwein, Sahne, Grana Padano

## PROBIERE DEN NEUEN INSTA TREND

„PASTA IN A PIZZA BOWL“ Aufpreis 3,70

## 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 Bianco // 15,50**

Sauerrahm, Mozzarella, Speck, rote Zwiebeln, Frühlingslauch

## PANUOZZO

gefülltes Pizzafladenbrot

### **Panuzzo Tonno // 18,50**

Burrata, Rucola, Pesto, getrocknete Tomate, Ei, Thunfisch, Zwiebel

### **Panuzzo FIRMAMENT // 18,40**

Burrata, Rucola, Basilikumpesto, Prosciutto di Crudo, getrocknete Tomate

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, Kirschtomate, Pinienkernen, Grana Padano

## MEHR HIGHLIGHTS VOM LAVASTEIN GRILL

**Spare Ribs, Special Cut vom Bauernhof Gstach, Rankweil // 19,50**

**Hühnerbrustfilet // 17,50**

eingelegt in Honig-Zitronenmarinade

**Garnelenspieß (6 Stk.) // 22,10**

mit Birne und Apfel

**Pulled Pork Burger // 14,80**

karamellierte Schalotte, BBQ Sauce, Blaukraut, Tomate

## BEILAGEN

Knusprige Trüffelchips // 5,80

Honig-Rosmarin-Kartoffeln // 4,80

Pommes Frites // 4,80 (V+)

BBQ Blumenkohl // 4,80 (V+)

Buntes Grillgemüse der Saison // 4,80 (V+)

Gegrillter Kürbis // 4,80 (V+)

Gemischter Blattsalat // 4,80 (V+)

## HAUSGEMACHTE DIPS UND SAUCEN // 3,80

Tomatensalsa (V+)

Tzatziki

Chimichurri (V+)

Basilikumpesto

Kräuterbutter

Portwein Jus

Sour Cream

Aioli

**GREEN**



## GREENS & KLASSIKER

**Gegrillter Kürbis vom eigenen Acker // 16,50** 

mit Apfel, Rote Beete, cremiger Esskastanie

**Ofengemüse mit Chashew Dip und geräuchertem Tofu // 16,90** 

**Cremiges Kürbisrisotto // 16,20** 

Ziegenkäse, Kernstaub, Hagebutten

**Caesar Salat Klassik // 15,50**

Blattsalat mit gebratenem Hühnerfilet, Speck, Ei,

Grana Padano, Croutons, Caesar Dressing

**Caesar Salat mit gebratenen Garnelen // 19,50**

Blattsalat mit gebratenen Garnelen, Grana Padano, Speck, Ei,

Croutons, Caesar Dressing

**Caprese FIRMAMENT // 16,50** 

Burrata di Bufala, frischer Basilikum, Pinienkerne, alter Balsamico,

bunter Tomatensalat

## SÜSSE VERFÜHRUNG

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

mit Zwetschgenröster, frischen Beeren und Minze

**Cheesecake FIRMAMENT“ - Style // 8,20**

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

**Linda's Ice Cream „Unser Happy Place“ // 4,70**



# 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

**Pina Colada Spritzer // 9,40**  
Plantation Original Dark, Ananassaft,  
Kokossirup, Soda, Limette

**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 // 4,40**  
süß / sauer

## ALKOHOLFREIE APERITIVOS

**Pina Colada Spritzer AF // 6,90**  
Ananassaft, Kokossirup,  
Karamellsirup, Soda

**Undone No°5 // 7,20**  
Undone Aperitivo,  
Organics Fizzy Peach, Zitrone

**La Reina AF // 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-, Ananas- 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 // 4,40 | 0,5l // 5,20

**Fohrenburger Radler süß / sauer**, 0,3l // 4,40 | 0,5l // 5,20

**Fohrenburger Hefeweizen**, 0,3l // 4,40 | 0,5l // 5,20

## AUS DER FLASCHE

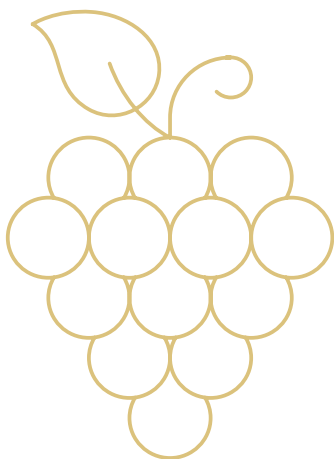
**Fohrenburger Oberländer**, 0,5l // 5,30

**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**

Wein Hof Seidl, Vulkanland Steiermark

Flasche 0,75l // 29,60

### **Grüner Veltliner Klassik DAC // 5,20**

Weingut Ruttentoss, 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 (0,125 l)

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

Weingut Böheim, Carnuntum, Niederösterreich

Flasche 0,75 l // 29,40

## OFFENE ROTWEINE

Preise sind für 1 Glas (0,125 l)

**Valderba - Cuvée // 5,50**

Weingut AYLES - Saragossa, Spanien

Flasche 0,75 l // 29,40

**Confidencial, Red Reserva // 5,60**

Weingut Santos Lima, Lisboa, Portugal

Flasche 0,75 l // 29,50

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

Weingut Fratelli Giuliani, Venetien, Italien

Flasche 0,75 l // 37,60

## SCHAUMWEIN

Preise sind für 1 Glas (0,1 l)

**Prosecco DOC Treviso Extra Dry // 4,80**

Weingut Soligo, Veneto, Italien

Flasche 0,75 l // 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 %

**Ramazotti, 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

Walser, Meiningen

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**

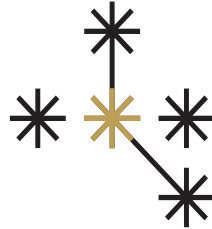
Brauerei Fohrenburg, Bludenz

## **Kaffeemischungen**

Amann Kaffee, Lustenau

# FIRMAMENT

HOTEL RESTAURANT EVENT



## FRÜHSTÜCK:

MONTAG – FREITAG

06.00 – 09.30

SAMSTAG & SONNTAG

07.00 – 11.00

## WARME KÜCHE AM ABEND:

MONTAG – SAMSTAG

17.00 – 21.45

## MITTAGSMENÜ:

MONTAG – FREITAG

11.00 – 14.00

## VINOTHEK:

DIENSTAG – FREITAG

11.00 – 19.00

SAMSTAG

11.00 – 18.00