



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 Erlebnisse bieten!" 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



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

Luftgetrockneter Prosciutto di Crudo // 5,20

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



Bunte marinierte Oliven nach sizilianischer Art // 3,80 (V+)



Gambas al Ajillo in Knoblauchöl gebraten // 12,60

Pimientos de Padron mit Fleur de Sel // 6,80 (V+)



Ofenfrische Bruschetta di Pomodoro // 6,20 (V+)



Sautierte Champignons // 4,80 (V+)



Gewürfelter Grana Padano // 4,80 🔊



Cremiges Stracciatella di Burrata // 5,20

STARTERS

Süßkartoffel-Orangensuppe mit Mango // 9,50 mit Garnele // 12,50

Beef Tatar "FIRMAMENT - Style" // 18,90 mit hausgemachtem Pizza - Fladenbrot

Gegrillte Wassermelone mit Hirtenkäsecreme // 12,50 **♥** und Zitronenmelissenöl aus unserem eigenen Garten

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 V



Basilikumpesto, Olivenöl, Pinienkerne, Grana Padano

Tagliolini Tartufo // 18,80



Schwarzer Sommertrüffel, Weißwein, Sahne, Grana Padano

PIZZA

aus unserem Marana Forni – dem rotierenden Pizzaofen

Pizza Margherita // 10,70 V

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

PANU0ZZ0

gefülltes Pizzafladenbrot

Panuozzo Tonno // 18,50

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

Panuozzo 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 // $\underline{19,\!50}$

Hühnerbrustfilet // 17,50 eingelegt in Honig-Zitronenmarinade

Garnelenspieß (6 Stk.) // 22,10 mit frischer Mango

Pulled Pork Burger // 14,80

BEILAGEN

Knusprige Trüffelchips // 5,80

Honig-Rosmarin-Kartoffeln // 4,80

Pommes Frites// 4,80 (V+)

Wilder Brokkoli // 5,80 (V+)

Sautierte Champignons // 4,80 (+)

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

Pimientos de Padron // 6,80 (V+)

Gemischter Blattsalat // 4,80 (V+)

HAUSGEMACHTE DIPS UND SAUCEN // 3,80

Tomatensalsa V+ Tzatziki

Chimichurri W Basilikumpesto

Kräuterbutter Portwein Jus

Sour Cream Aioli

GREEN



GREENS & KLASSIKER

Gebrannte Paprika mit Fetakäsecreme // 16,60 W

Pinienkerne, Kirschtomate, marinierter Rucola

Ofengemüse mit Chashew Dip und gegrilltem Halloumi // 16,90 🚺

Cremiges Safranrisotto // 16,20 V

marinierter Rucola, gegrillte Waldpilze

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

Tiramisu FIRMAMENT-Style // 8,20

Bunte Dessertgläser aus unserer Show Vitrine // 4,80

Linda's Ice Cream "Unser Happy Place" // 4,60

SPRITZER & CO.



SPRITZ & APERITIVO

Kräuter-Limoncello Spritz // <u>6,80</u> hausgemachter Kräuter-Limoncello, Soda. Zitrone

Aperol Peach // <u>7,20</u> 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 // <u>6,50</u> Campari, Orangensaft / Soda, Orange

Kaiser Spritzer // 4,90 Weißwein, Soda, Holundersirup, Zitrone

Wein gespritzt // 4,10 süß / sauer

ALKOHOLFREIE APERITIVOS

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

Undone No°5 // <u>7,20</u> Undone Aperitivo, Organics Fizzy Peach, Zitrone

La Reina AF// <u>6,20</u> Basilikum-Minz Essenz, Minze, Soda, Zitrone

SÄFTE, LIMONADEN

Römerquelle Mineralwasser

mit oder ohne Kohlensäure 0,331 // 3,70 | 0,751 // 6,90

Soda mit hausgemachtem Holundersirup

0,331 // 3,20 | 0,51 // 4,20

Soda Zitrone

0,331//3,20 | 0,51//4,20

RAUCH Säfte

Apfel-, Johannisbeer-, Mango-, Ananas- oder Orangensaft pur / gespritzt 0.31 / 3.50 | 0.51 / 4.50

RAUCH Eistee Pfirsich, 0,331 // 3,90

Coca Cola, 0,331 // 3,90

Coca Cola Zero, 0,331 // 3,90

Mezzo Mix, 0,331 // 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 0,251 // 4,80

Red Bull'SUGARFREE 0,251// 4,80

Red Bull EDITIONS 0,251 // 4,80



LIFETIME DRINKS

Bitter Lemon, 0,251 // 4,40

Purple Berry, 0,251 // 4,40

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

Tonic Water, 0,251 // 4,40

Ginger Beer, 0,251 // 4,40

Fizzy Peach, 0,251 // 4,40

BIER

VOM FASS

Fohrenburger Jubiläum, $0.31 / \frac{4.10}{4.10} | 0.51 / \frac{5.20}{5.20}$ Fohrenburger Radler süß / sauer, $0.31 / \frac{4.10}{4.10} | 0.51 / \frac{5.20}{5.20}$ Fohrenburger Hefeweizen, $0.31 / \frac{4.10}{4.10} | 0.51 / \frac{5.20}{5.20}$

AUS DER FLASCHE

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

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





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 (0,125 l)

Weissburgunder DAC // 4,80 Weinhof Seidl, Vulkanland Steiermark Flasche 0,751 // 29,60

Grüner Veltliner Klassik DAC // $\underline{5,20}$ Weingut Ruttenstock, Weinviertel, Niederösterreich Flasche 0,751 // 34,50

Sauvignon Blanc Classic // $\underline{5,80}$ Weingut Pratsch, Weinviertel, Niederösterreich Flasche 0.751 // $\underline{29,50}$

ROSÉ

Preise sind für 1 Glas (0,125 l)

Rosé Rosy & Friends (ZW | ME | SY) // $\underline{5,50}$ Weingut Böheim, Carnuntum, Niederösterreich Flasche 0,751 // 29,40

OFFENE ROTWEINE

Preise sind für 1 Glas (0,125 l)

Zweigelt & Friends (ZW | BF | ME) // 5,50 Weingut Böheim, Carnuntum, Niederösterreich Flasche 0,751 // 29,40

Confidencial, Red Reserva // $\underline{5,60}$ Weingut Santos Lima, Lisboa, Portugal Flasche 0,751 // $\underline{29,50}$

Nemm Rosso (CS | ME) // 6,30 Weingut Fratelli Giuliari, Venetien, Italien Flasche 0,751 // 37,60

SCHAUMWEIN

Preise sind für 1 Glas (0,1 l)

Prosecco DOC Treviso Extra Dry // $\underline{4,80}$ Weingut Soligo, Veneto, Italien Flasche 0,751 // $\underline{29,80}$

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 %, 4cl // 16,50

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

WHISKY

Old Pulteney 12 Single Malt Scotch Whisky 40 %, $4 \text{ cl} \ // \ \underline{8,80}$

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 %, 4cl // 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

GTN

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 & EDELBRÄNDF

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 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