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 Mensohen...
...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

KLASSIKER

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

Karamellisierter Ziegenkäse mit gepickelter Birne und Randig// 7,20 (V)

Schnifner Bergkäse Balls auf mariniertem Rotkraut // 6,70 (V)

STARTERS

Beef Tatar „FIRMAMENT - Style“ // 18,90 / 29,60
mit hausgemachtem Pizza - Fladenbrot

Gambas al Ajillo in Knoblauchöl gebraten // 12,60

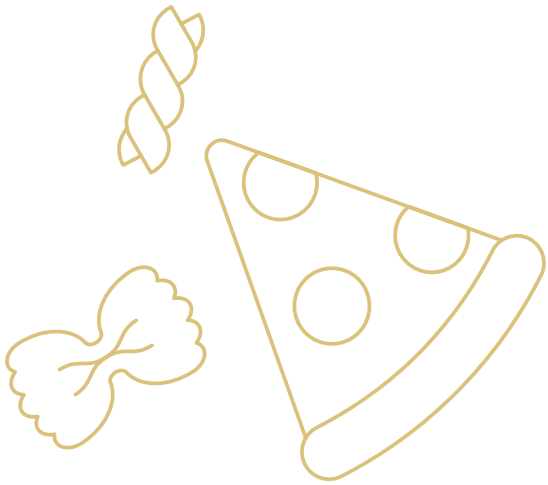
Ofenfrische Bruschetta di Pomodoro // 6,20 (V+)

Cremiges Stracciatella di Burrata // 6,20 (V)

Anti Pasti Piccolo // 8,70
mit marinierten Oliven, Parmesanbrocken, Prosciutto di Parma

Alle XINIS und STARTERS werden mit hausgemachtem Pizza - Fladenbrot von MARINO serviert.

PIZZA & PASTA



HAUSGEMACHTE PASTA

aus bestem Vorarlberger Weizengrieß und Eier vom Sennhof, Rankweil

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 Klima Teller
Basilikumpesto, Olivenöl, Pinienkerne, Grana Padano

Tagliolini Tartufo // 18,80 V Klima Teller
Schwarzer Sommertrüffel, Weißwein, Sahne, Grana Padano

PROBIERE DEN NEUEN INSTA TREND V
„PASTA IN A PIZZA BOWL“ Aufpreis 3,70

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 (V)
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 Mortadella // 16,90
Ricotta, Mozzarella, Mortadella, Pistazien

PANUOZZO

gefülltes Pizzafladenbrot - ein Meisterstück italienischer Genusskultur

Panuozzo Tonno // 18,50
Burrata, Rucola, Pesto, getrocknete Tomate, Ei, Thunfisch, Zwiebel

Panuozzo FIRMAMENT // 18,40
Burrata, Rucola, Basilikumpesto, Prosciutto di Crudo, getrocknete Tomate

Panuozzo Mortadella // 18,90
Ricotta, Mozzarella, Mortadella, Pistazien, Rucola, frischer Basilikum

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 // 24,60

Rib Eye, 250 g // 27,10

Tagliata di Manzo // 23,80
auf Rucola, Kirschtomate, Pinienkernen, Grana Padano

MEHR HIGHLIGHTS VOM LAVASTEIN GRILL

Hühnerbrustfilet // 17,50
eingelegt in Honig-Zitronenmarinade

Garnelenspieß (6 Stk.) // 22,10

BEILAGEN

Knusprige Trüffelchips // 5,80 V

Honig-Rosmarin-Kartoffeln // 4,80 V

Pommes Frites // 4,80 V+

Gegrillter wilder Brokkoli mit Knoblauchöl und Zitrone // 5,80 V+

Buntes Grillgemüse der Saison // 4,80 V+

Gemischter Blattsalat // 5,80 V+

HAUSGEMACHTE DIPS UND SAUCEN// 3,80

Tomatensalsa V+

Kräuterbutter V

Sour Cream V

Basilikumpesto V

Chilli Limetten Mayo V

Aioli V

KLASSIKER

KLASSIKER

Grünes Thai Curry mit Gemüse und Basmatireis // 18,50 V+

Caesar Salat Klassik // 16,30
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

BBQ Chicken Burger // 16,80
Karamellisierte Schalotte, Feigen Relish, marinierter Rucola, Tomate

Pulled Pork Burger // 16,80
Karamellisierte Schalotte, BBQ Sauce, Vio Cole Slaw, Tomate

Experten Tipp: Unbedingt die knusprigen Trüffelchips probieren.

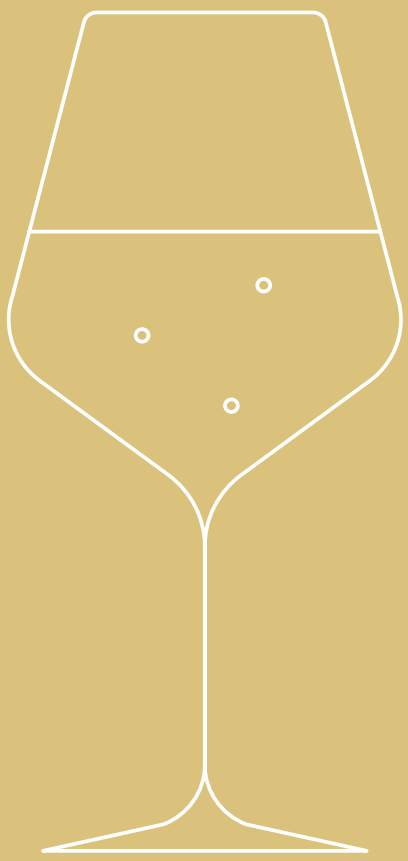
SÜSSE VERFÜHRUNG

Seidl's Olympischer Kaiserschmarrn // 12,90
mit Zwetschgenröster, frischen Beeren und Minze
Original am Tisch mit Alter Marille und Cointreaux flambiert // 4,20

Bunte Dessertgläser aus unserer Show Vitrine // 5,80

Linda's Ice Cream „Unser Happy Place" // 3,70

SPRITZER & CO.



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

Soda mit hausgemachtem Holundersirup
0,33 l // 3,20 | 0,5 l // 4,20

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

RAUCH Säfte
Apfel-, Johannisbeer-, Mango-, Ananas- oder Orangensaft
pur / gespritzt 0,3 l // 3,50 | 0,5 l // 4,50

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

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

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

Mezzo Mix, 0,33 l // 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 0,25 l // 4,80

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

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

The ORGANICS by Red Bull

LIFETIME DRINKS

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

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

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

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

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

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

BIER

VOM FASS

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

AUS DER FLASCHE

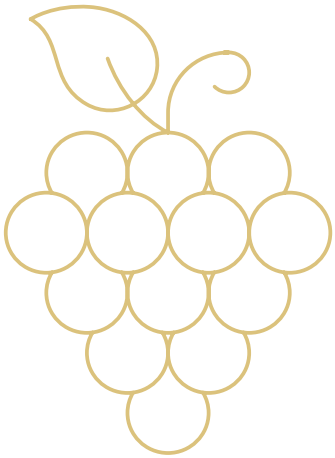
Fohrenburger Oberländer, 0,5 l // 5,30

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

WEINE

Bevanda
Wein & Destillate

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 0,75 l // 29,60

Grüner Veltliner Klassik DAC // 5,20
Weingut Ruttenstock, Weinviertel, Niederösterreich
Flasche 0,75 l // 34,50

Sauvignon Blanc Classic // 5,80 V+
Weingut Pratsch, Weinviertel, Niederösterreich
Flasche 0,75 l // 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)

Ried Johannisberg Cuveé (CS | ME)// 6,40
Weingut Julius Klein, Weinviertel, Österreich
Flasche 0,75 l // 37,90

Confidencial, Red Reserva // 5,60
Weingut Santos Lima, Lisboa, Portugal
Flasche 0,75 l // 29,50

Nemm Rosso (CS | ME) // 6,30
Weingut Fratelli Giuliari, 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 %

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

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

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 – 21.30

VINOTHEK:
DIENSTAG – FREITAG
11.00 – 19.00

SAMSTAG
11.00 – 18.00