

1024 m. ü. M.

Post und Telephon.

Höhenluftcurort Brand, Vorarlberg

Gasthof und Pension Beck.

1024 m. ü. M.

Post und Telephon.

Altrenommiertes Haus.
50 gut eingerichtete
Fremdenzimmer
Grosser Speisesaal
Lesezimmer.
Bade-Einrichtung
Kegelbahn.

Hübsche Veranden.

Alle Localitäten
elektrisch beleuchtet.

Arzt
während der Saison
am Orte.



2 1/2 Wegstunden von der
Bahnstation Bludenz
entfernt.
Mit Wagen 1 1/2 Stunden.

Windgeschützte Lage,
mit schönen Fichten-
wäldungen umgeben.

Am Wege zum Lünensee
(3 Stunden)
und zur Scesaplana
(6 Stunden).

Hübsche Spaziergänge
von 1/2 Stunde
bis 4 Stunden.

Pensionspreis pro Person 4 bis 6 Kronen per Tag, je nach Lage der Zimmer. ☉ Vortreffliche Küche, reelle Weine, gutes Bier. Aufmerksame Bedienung.

**manches ist neu
einiges ist anders
viele erinnert an früher**

Frische Forellen – in eigenem Quellwasser

Gefangen – Frisch zubereitet

Echte Klassiker & kulinarische Handschrift unseres Hauses

Auf Vorbestellung (ab 3 Personen)

- Kalbshaxe nach Oma Pfefferkorn's Art mit 7 Beilagen
- Im Blaufränkischen Wein niedertemperatur gegarter Braten vom heimischen Hirsch – verschiedene Beilagen
- Weidegans mit verschiedenen Beilagen

Feiern bei uns – ganz entspannt genießen

Planen Sie eine Feier? Ob Geburtstag, Firmenfest, Taufe oder Jubiläum – wir bieten individuelle Menüvorschläge und herzlichen Service.

Menüvorschläge & Pauschalen erhalten Sie gerne auf Anfrage – persönlich vor Ort, telefonisch oder per Email.

Ferienwohnungen

Unser Haus verfügt zusätzlich über vier komplett ausgestattete Apartments:

Informationen und Details finden sie auf unserer Homepage (www.romantikhus-beck.at).

Unsere Forellen-Spezialitäten

Geräucherte Forelle

Frisch aus dem hauseigenen Räucherofen
Lauwarm serviert - Petersilkartoffeln - Mixsalat

26,40

Vitello Forello

Dünne Tranchen aus der Kalbsschale
an einer Sauce von der hausgeräucherten Forelle

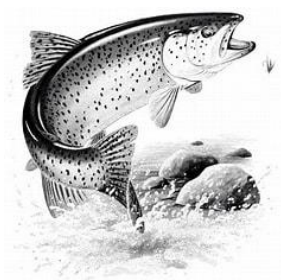
Vorspeise 18,60

Hauptgang 23,90

Forelle Müllerin Art

Petersilkartoffeln
(20 Minuten Wartezeit)

28,90



Suppen

Rindssuppe vom Tafelspitz mit Flädle	7,90
mit Nudeln	7,90
Italienische Knoblauchsuppe	9,80

Vorspeisen

Beef Tatar aus der Rinderhuft Vogerlsalat - Toastbrot - Cherry Tomate - gehacktes Ei	19,50
Mixsalat klein - Hausdressing	8,80
Mixsalat gross - Hausdressing	10,90
Vitello Forello Dünne Tranchen aus der Kalbsschale an einer Sauce von der hausgeräucherten Forelle	18,60
Gebackene Champignons Vegan Mixsalat – Avocado Mayonnaise	16,80

Hauptspeisen

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein	25,20
Pommes Frites	
Kleines Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein	19,20
Pommes Frites	
Wiener Schnitzel vom Kalb	33,50
Petersilkartoffeln - Preiselbeeren	
Romantikhus Töpfele	26,80
Schweinsfilet an Steinpilz Rahmsauce - Spätzle	
Räucherlachs	25,10
Röstkartoffeln – Mixsalat - Sauerrahmcreme	
Beef Tatar aus der Rinderhuft	26,80
Vogelersalat - Toastbrot - Cherry Tomate – gehacktes Ei	
„Feurige Garnelen“	27,80
Garnelen geschält in pikanter würziger Butter gebraten mit Pimentos - geschmolzenen Cherrytomaten - Salat an Hausdressing - Brot	
Hausgröstl	24,90
Röstkartoffeln – Wiener Schnitzel – Speck Tomatenmarmelade – mit Käse überbacken	
Rinderfiletspitzen Stroganoff	33,40
Butterspätzle – Speckbohnen	

Vegan - Vegetarisch

Brandner Käsespätzle	19,70
Mixsalat - Hausdressing	
Gärtnergröstel	19,90
Röstkartoffeln – Gemüse – mit Käse überbacken	
Gebackene Champignons Vegan	19,80
Mixsalat – Vegane Avocado Mayonnaise	

Süsse Versuchung

Topfenlasagne <i>Hausspezialität</i>	11,90
Vanillesauce - Marillenröster	
Hausgemachter Apfelstrudel nach Oma's Rezept	7,50
Sahne	8,50
Vanillesauce	9,20
Vanilleeis	10,80
Steinpilzparfait & Tannenwipfelhonig	15,60
Steinpilze aus Brand und hausgemachter Tannenwipfelhonig	
Waldbeerenragout	
Affogato	6,80
Vanille-Eis - Espresso	
Eiskaffee	8,40
Eine Kugel	3,50
Zitronensorbet - Erdbeereis - Schokoladeneis - Vanilleeis	
Portion Sahne	1,00
„Lilly Blue“	8,80
Vanilleeis - heiße Heidelbeere - Sahne	
Coup Dänemark	8,20
Vanilleeis - Sahne - Schokosauce	

Aperitif

Hausapero (Prosecco, Ingwersirup)		8,80
Aperol / Holunderspritz / Sartispritz		8,80
Prosecco Rosé		7,40
Gin Tonic Wildberry		10,50
Limoncello Spritz		8,80
Crodino Spritz (alkoholfrei)		6,10
Lillet Blanc & Wildberry		8,10
Ginger Beer (alkoholfrei)		3,90

Alkoholfrei

Hausgemachter Durstlöscher (Ingwer/Zitrone)	0,40l	4,80
Vöslauer prickelnd - still	0,33l	3,90
Vöslauer prickelnd - still	0,75l	6,80
Brandner Granderwasser	1,00l	4,00
Coca Cola, Spezi, Fanta, Almdudler	0,25l	4,00
	0,50l	4,90
Cola Zero	0,33l	4,20
Holundersaft / Himbeersaft	0,25l	3,50
gespritzt mit Soda oder Wasser	0,50l	4,80
Soda Zitrone	0,25l	3,80
	0,5l	4,20
Eistee Zitrone - Rauch	0,33l	4,20
Tonic - Wildberry Schweppes	0,20l	4,50

Fruchtsäfte

Apfelsaft - Johannisbeer - Mango	0,25l	3,90
gespritzt mit Soda oder Wasser	0,50l	5,10

Biere

Fohrenburger vom Fass	0,20l	3,80
	0,30l	4,90
	0,50l	5,70
Fohrenburger Alkoholfrei	0,33l	4,70
Fohrenburger Weizen	0,30l	4,90
	0,50l	5,90
Fohrenburger Weizenbier alkoholfrei	0,50l	5,90
Gösser Naturradler vom Fass	0,30l	4,90
Gösser Naturradler vom Fass	0,50l	5,90
Reininghaus Pils	0,30l	4,90

Offene Weine

Weiß:

Grüner Veltliner	1/8	4,20	1/4	7,90
Chardonnay	1/8	4,70	1/4	8,40
Pecorino	1/8	4,90	1/4	8,60

Rose:

Rosé	1/8	4,90	1/4	8,60
------	-----	------	-----	------

Rot:

Zweigelt	1/8	4,30	1/4	7,90
Blaufränkisch	1/8	4,50	1/4	8,30

Wein gespritzt			1/4	4,90
----------------	--	--	-----	------

Amann Kaffee Fairtrade Bolivien

Kaffee	4,20
Espresso	3,70
Doppelter Espresso	5,40
Cappuccino	4,70
Latte Macchiato	5,10
Hauskaffee – Baileys – Sahne	6,70

Heissgetränke

Althaus Tee	3,90
-------------	------

English Breakfast St. Andrews- Kräuter – Früchte - Grün

Pure Tea	4,20
----------	------

Annemarie - Beeren & Vanille, Traudl - Almkrauter

Namira – Pfefferminz, Claire – Vereine

Heisse Schokolade	4,20
-------------------	------

Heisse Schokolade mit Sahne	4,60
-----------------------------	------

Heisse Schokolade mit Rum	5,20
---------------------------	------

Heisse Schokolade mit Rum und Sahne	5,90
-------------------------------------	------

Jagertee	4,80
----------	------

Glühwein	4,80
----------	------

Irish Coffee	8,70
--------------	------

Edelbrände 2cl

Freihof	
Marille - Williams - Himbeere – Haselnuss - Enzian	4,80
Tscholl	
Alte Birne, Apfel Birne, Boskoop, Zitronen Birne	5,90
Broger	
Hagebutte – Riebelmais Whiskey – Ingwer	5,90
Hausgemachter Tannenwipfelschnaps	4,60

Digestif 2cl

Averna Amaro Siciliano	4,40
Ramazotti	4,80
Grappa Riserva, Bellavite	5,50
Non Plus Ultra Very Rare Rum	9,90
Talisker Single Malt, 10 Years	7,80