

1024 m ü. M.

Post und Telephon.

Höhenluftcurort Brand, Vorarlberg

1024 m ü. M.

Post und Telephon

## Gasthof und Pension Beck.

Altrenommiertes Haus.

50 gut eingerichtete Fremdenzimmer

Grosser Speisesaal.

Lesezimmer.

Bade-Einrichtung

Kegelbahn.

Hübsche Veranden.

Alle Localitäten elektrisch beleuchtet.

Arzt während der Saison am Orte.

2½ Wegstunden von der Bahnstation Bludenz entfernt.

Mit Wagen 1½ Stunden.

Windgeschützte Lage, mit schönen Fichtenwaldungen umgeben.

Am Wege zum Lünersee (3 Stunden) und zur Scsesaplana (6 Stunden).

Hübsche Spaziergänge von ½ 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  
vieles 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](http://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

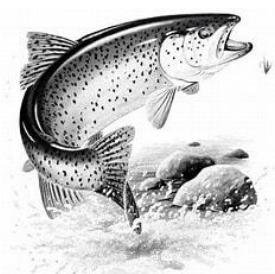
Hauptgang 23,90

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

## 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 Töpfle	26,80
Schweinsfilet an Steinpilz Rahmsauce - Spätzle	
Räucherlachs	25,10
Röstkartoffeln – Mixsalat - Sauerrahmcreme	
Beef Tatar aus der Rinderhuf	26,80
Vogerlsalat - Toastbrot - Cherry Tomate – gehacktes Ei	
„Feurige Garnelen“	27,80
Garnelen geschält in pikant 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 - Almkräuter	
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