

Valavier Mittagskarte

Kulinarik – bedeutet Achtsamkeit vom Einkauf bis zum Teller.

Schon immer stand das „gute Essen“ im Mittelpunkt unserer Erfolgsgeschichte.

Vom kleinen Gasthaus „Jägerheim“ bis zum heutigen 4 Sterne S Valavier Aktivresort.

Gemütliche Räumlichkeiten. Erinnerungen an unser GESTERN.

Beleben und beseelen unser HEUTE. Und sichern unser MORGEN.

Von jeher sind wir ein Haus, das seinen Gästen eine Kombination aus Moderne und Tradition bietet.

Nachhaltig ernähren. Nachhaltig einkaufen. Nachhaltig genießen.

Dennoch alle Möglichkeiten der modernen Küche nutzen.

Neu. Inspirierend. Bodenständig. Echt. Wir wünschen uns Wahlfreiheit.

Eine Idee die ankommt. Und die wir deshalb stetig und konsequent weiterentwickeln.

Das Gewissen isst mit. Das geht nicht ohne Eigenverantwortung.

Gerade auch bei der Esskultur. Kontinuität und Beständigkeit.

Arm in Arm mit dem Neuen. Einkaufen in der Region lohnt sich. Auch zuhause.

Adé entweder-oder. Herein sowohl-als-auch.

Hier bei uns im Valavier Aktivresort.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Minuten einer echten Handwerkskunst!

Familie Meyer und das Valavier-Team

Heimat.Geben

Hochwertige Lebensmittel. Die mit Liebe regional erzeugt wurden.
Mit Handwerk verarbeitet. Inspiriert von der ganzen Welt.
Verbunden mit unserer Tradition.
Gaben der Heimat. Die Heimat geben. Von wild bis mild.
Für Sie. Zum Genuss. Aus Überzeugung.

David Meyer vom Schedlerhof in Brand. Joghurt. Kuhmilch. Kuhfrischkäse.
Familie Michael Kegele aus Bürserberg. Ziegenkäse. Ziegenmilchprodukte. Ziegenwürste.
Tobias Hartmann aus Feldkirch. Frische Hühnereier von freilaufenden Hühnern. Kartoffeln.
Schweinefleisch. Heu.
Familie Keiler Hühner Gut Höchst. Hühner aus besonders artgerechter Tierhaltung.
Metzgerei Remo Salzgeber. Vorarlberger Fleisch und Wurstspezialitäten.
Fleisch aus Österreich. Und dem grenznahen Deutschland.
Honig aus unserer Imkerpartnerschaft. Mit Daniel Berger aus Bludenz.
Sichtbar an der Kneippanlage.
Wildfleisch und Wildprodukte aus eigener **Jagd in Brand.**
Rindfleisch vom **Berghof Müller** in Brand.
Kalbfleisch von **Florian Kegele** aus Brand.
Durocschwein von **Simon Burtscher** aus Nüziders.
Alpbutter aus Raggal.
Bergkäse aus dem Bregenzerwald.
Brot von der **Bäckerei Begle** aus Bludenz.

Allergene im Überblick

A: Gluten
B: Krebstiere
C: Eier von Geflügel
D: Fisch
E: Erdnüsse
F: Sojabohnen
G: Milch von Säugetieren
H: Schalenfrüchte
L: Sellerie
M: Senf
N: Sesamsamen
O: Schwefeloxid und Sulfite
P: Lupinen
R: Weichtiere



Vorspeisen & Suppen

Der Wilde Edi ^{A, C, D, G, M}

Blattsalat | eingelegte Zwiebeln | Kirschtomaten
Gurken | Zitrus-Dressing | geröstetes Sauerteigbrot

- mit gegrillten Zucchini und Paprika

€ 23,90

- mit Wildschinken

€ 24,90

- mit Brandner Kuhmilch-Frischkäse

€ 25,90

- mit gegrilltem Zanderfilet

€ 26,90

Caesar Salat ^{A, C, G, M}

Hühnerstreifen in Cornflakes-Kruste | Salatherzen
Caesar-Dressing | Speck | Ei | eingelegte Zwiebeln
Kirschtomaten | Gurken | Parmesan | geröstetes Sauerteigbrot

€ 23,90

Blattsalatteller ^{A, C, M, O}

Croutons | Kürbiskerne
Sonnenblumenkerne | Hausdressing

€ 10,90

Gemischter Salatteller ^{A, C, M, O}

Croutons | Kürbiskerne
Sonnenblumenkerne | Hausdressing

€ 10,90

Hühnerbouillon ^{A, C, G, L}

Brätspätzle | Gemüse | Kräuter

€ 9,90

Tomatencremesuppe ^{G, L}

Crème fraîche d'Isigny | Basilikumöl

€ 9,90



Hauptspeisen

Wiener Schnitzel ^{A, C, G, L, O}

in reichlich Butterschmalz gebacken
Petersilienkartoffeln **oder** Pommes
Marktgemüse | Preiselbeeren | Zitrone

vom Kalb | € 28,90
vom Schwein | € 25,90

Käsespätzle ^{A, C, G, M, O}

Rästkäse | Röstzwiebeln
Schmelzzwiebeln | grüner Salat

€ 22,90

Wildragout ^{A, C, G, H, L, O}

Rotkraut | Nussespätzle | Preiselbeersahne

€ 32,90

Gegrilltes Zanderfilet ^{D, G, L, O}

Pfifferlinge | Selleriecrème | Sauce Vin Jaune
Räucheraal | Sauerkraut

€ 32,90

Risotto ^{G, L}

saisonale Pilze | Sommertrüffel
Brillat-Savarin-Schaum | Rauchmandeln
(auch als vegane Variante erhältlich)

€ 30,90



Pommes Frites ^{C, M, O}

Mayonnaise | Ketchup

€ 6,50

Beilagen Salat ^{A, C, M, O}

Blattsalat **oder** gemischter Salat

€ 7,50

Marktgemüse ^{G, L}

saisonales Gemüse in
Butter und Bouillon glasiert

€ 8,90

Geröstete Baby-Karotten ^N

Honig | Passionsfrucht | Sesam

€ 9,90



Desserts

Pochierter Pfirsich ^{A, C, G, H}

Mandelbiskuit | Mandeleis | Holunderschaum
Himbeergel | Holunderkrokant

€ 16,90

Kaiserschmarrn ^{A, C, G}

wahlweise mit Zwetschkenröster,
Apfelmus **oder** Sauerkirschen

€ 17,90

Eiskaffee gerührt ^{A, C, G}

Vanilleeis | Cappuccinoeis
kalter Kaffee | Kaffeeликör | Schlagobers

€ 10,00

Eiskaffee klassisch ^{A, C, G}

Vanilleeis | kalter Kaffee
Kaffeeликör | Schlagobers

€ 10,00

Heiße Liebe ^{A, C, G, H}

Vanilleeis | Himbeersauce | Vanillewaffel
weiße Schokoladen-Sahne-Ganache
Himbeer-Krokant

€ 12,90

Coupe Dänemark ^{A, C, G, H}

Vanilleeis | Schokoladensauce
weiße Schokoladen-Sahne-Ganache
Schokoladenwaffel | karamellisierte Pekannüsse

€ 12,90

Bananensplit ^{A, C, G, H}

Banane | Vanilleeis | Schokoladeneis
Schlagobers | Schokoladensauce
Mandelsplitter

€ 12,90

Gemischter Eisbecher ^{A, C, G}

3 Kugeln nach Wahl
mit Sahne

€ 10,00

Hausgemachte Kuchen

Sachertorte und Linzertorte

| € 4,80 pro Stück

Apfelstrudel, Topfenstrudel und Marillenstrudel

| € 2,40 pro Stück

Tageskuchen (täglich wechselnd)

| € 4,80 pro Stück

Neben unseren Klassikern bieten wir täglich wechselnde Kuchen an.
Diese finden Sie in unserer Kuchenvitrine.

Toppings wahlweise dazu: **Vanillesauce** € 2,50 | **Vanilleeis** 1 Kugel € 2,50 | **Sahne** € 2,00

KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee	€ 4,50
Milchkaffee	€ 4,90
Espresso	€ 3,50
Doppelter Espresso	€ 5,50
Cappuccino	€ 4,90
Latte Macchiato	€ 4,90
Espresso Macchiato	€ 4,00
Affogato	
Vanilleeis Espresso Sahne	€ 8,10
Kakao	€ 5,90
Tasse Tee	€ 4,90

Wenden Sie sich an unser Servicepersonal,
bezüglich der Valavier-Teesortenvielfalt.

ERFRISCHEND

Brandnerwasser	Prickelnd 0.75 l € 6,40
Römerquelle	Prickelnd 0.33 l € 3,90
	Prickelnd / Still 0.7 l € 6,90
VoÜs Limonade	
Orange, Zitrone, Cola, Spezi	0.25 l € 3,90
	0.5 l € 6,40
VoÜs Eistee Pfirsich	0.25 l € 3,90
	0.5 l € 6,40
Säfte	
Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Mango, Orange, Cranberry, Ananas, Marille, Tomate	
	pur/gespritzt 0.25 l € 3,90
	0.5 l € 6,40
Coca-Cola	
Classic / Zero	0.33 l € 4,90
Almdudler	0.33 l € 4,90
Thomas Henry	
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0.2 l € 5,60

HOPFIG & MALZIG

Frastanzer Gold vom Fass	0.2 l € 3,90
	0.3 l € 4,90
	0.5 l € 5,90
Radler süß oder sauer	0.3 l € 4,90
	0.5 l € 5,90
Frastanzer Bio s'Dunkle	0.3 l € 5,40
	0.5 l € 6,40
Frastanzer Bio Kellerbier	0.3 l € 5,40
	0.5 l € 6,40
Rieder Weizen vom Fass	0.3 l € 5,40
	0.5 l € 6,40
Frastanzer Bio Hoppy Callista	0.3 l € 5,40
	0.5 l € 6,40
Frastanzer Bio Pils	0.3 l € 5,40
Frastanzer Alkoholfreies Bier	0.5 l € 5,90
Rieder Hefeweizen Alkoholfreies Weizen	0.5 l € 6,40

GLASWEISE

WEIß & ROSÉ

Grüner Veltliner *Ried Geyer*

Weingut Bannert, Weinviertel DAC 0.1 l | € 5,60
0.75 l | € 35,90

Riesling *Gedersdorf*

Weingut Buchegger, Kremstal 0.1 l | € 6,40
0.75 l | € 39,90

Cuvée Tegel & Mergel

Chardonnay, Pinot Blanc, Grüner Veltliner
Bioweingut Pröglhöf, Niederösterreich 0.1 l | € 5,60
0.75 l | € 35,90

Rosé vom Zweigelt

Weingut Fritsch, Wagram 0.1 l | € 5,90
0.75 l | € 37,90

ROT

Zweigelt

Weingut Gesellmann, Burgenland 0.1 l | € 6,20
0.75 l | € 38,90

St. Laurent *Ried Kreuzberg*

Weingut Bannert, Niederösterreich 0.1 l | € 6,20
0.75 l | € 38,90

Cuvée Exquisite

Weingut Waldschütz, Wagram 0.1 l | € 6,40
0.75 l | € 40,90

PRICKELND

Valavier Haussekt

0.1 l | € 6,40
0.75 l | € 34,90

Prosecco Superiore DOCG

Ciodet, Valdobbiadene 0.1 l | € 7,50
0.75 l | € 48,90

Pinot Rose Spumante

Le Contesse, Treviso 0.1 l | € 6,40
0.75 l | € 38,90

ALKOHOLFREIE

SPEISENBEGLEITER

Hollamin Spritz

Alkoholfreier Gin, Holunder,
Soda, Zitrone, Grapefruitsaft € 9,90

Apfel-Rose-Sekt

alkoholfrei 0.1 l | € 6,40

Verjus

alkoholfrei 0.1 l | € 6,40

Hausaperitif

alkoholfrei 0.1 l | € 6,40

Valavier.Kulinarik.Kalender

Genießen rund ums **Valavier.Jahr**

Reichhaltiges **Frühstücksbuffet** von **07.30** Uhr bis **10.30** Uhr

Mittagsessen à la carte von **11.30** Uhr bis **16.00** Uhr

Abendessen à la carte von **18.00** Uhr bis **20.30** Uhr

Jeden **Sonntag** Valavier Brunch von **10.00** Uhr bis **14.30** Uhr

Jeden **Dienstag** Valavier Tatarbuffet ab **18.00** Uhr bis **20.30** Uhr

Jeden **Mittwoch** Valavier Fischbuffet ab **18.00** Uhr bis **20.30** Uhr

Jeden **Donnerstag** Valavier Dessertbuffet ab **18.00** Uhr bis **21.00** Uhr

Jeden **Freitag** Valavier Österreichisches Buffet ab **18.00** Uhr bis **20.30** Uhr

Jeden **Samstag** Valavier Mediterranes Buffet ab **18.00** Uhr bis **20.30** Uhr



Ferry – Küchenchef

Dank unserem Küchenchef Ferry dürfen Sie moderne Genuss-Momente erleben!

Mit einer Prise von GESTERN, dem
Gespür von HEUTE und einem Hauch von
MORGEN wird Ihr Besuch in unserem
Restaurant zu einem wahren
Geschmackserlebnis!

Immer.Top.Aktuell

Valavier das ganze Jahr.
Immer auf dem neuesten Stand.
Keine Angebote verpassen.
Immer wie im Urlaub fühlen.
Folgen Sie uns doch auf unseren sozialen
Medien unter:



Valavier_Aktivresort



Valavier Aktivresort 4SternS

Gerne sind wir auch für Sie
persönlich da unter:
servus@valavier.at
oder telefonisch unter:
+43 5559 217