Valavier.Kulinarik

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 aus 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



Aus.Eigener.Jagd

VORSPEISEN

Rotwild Tatar A, D, G, H, L, M
handgeschnittenes Wildtatar | Selleriecreme
Sellerie in der Salzkruste | marinierte Waldpilze
leicht gewürzte Preiselbeere | Roggen-Knäcke
| € 21,90

***

Wild Carpaccio A, G, H
hauchdünn geschnittenes Wildfleisch
Rucola | Pesto | Parmesan | Pinienkerne
| € 20,90

JAGDBETRIEB
BRAND 1



HAUPTSPEISEN

Wildragout A, C, G, H, L, O
Rotkraut | Nussspätzle | Preiselbeersahne
| € 32,90

***

Rosa gebratener Hirschrücken F, G, O
geschmorte Quitten | Schwarzwurzelpüree
karamellisierter Rosenkohl
Wildjus mit Zartbitterschokolade
| € 39,90

FEIN.KLEIN.VORWEG

Artischocken-Tatar [C, H]
Mandelcreme | Olivenöl | Balsamico
Eigelb | Mandelcrumble | Parmesankrokant

| € 15,90

***

Garnelen-Cocktail [B, C, D, G,]
Nordseekrabben | Avocado | Creme fraiche
Hummer-Mayonnaise | Vogelmiere | Toast

| € 17,90

***

Bouillabaisse [A, B, C, D, R]
Miesmuscheln | Garnelen | Zanderfilet
Focaccia | Sauce Rouille

| € 14,90

***

Hühnerbouillon [A, C, I]
Brätspätzle | Gemüse | Kräuter

| € 9,90



IN.DER.MITTE

Geschmorte Iberico Schweinebacken [G]
Blumenkohlcreme | rote Rüben
Pastinaken | Maitake-Pilze | Jus
| € 28,90

***

Seesaibling [D, G]
Kürbispüree | Butternusskürbis | Nameko-Pilze
Pioppini-Pilze | Beurre Blanc | Kräuteröl
| € 29,90

***

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]
Räßkäse | Röstzwiebeln
Schmelzzwiebeln | grüner Salat
| € 22,90

***

Blumenkohlrisotto [G, L, H, O]
schwarzes Knoblauchgel | Ziegenkäseschaum
geröstete Haselnüsse | geflämmte Roscoff-Zwiebel
| € 19,90

DAZU

Pommes Frites [C, M, O]
Mayonnaise | Ketchup
€ 6,50

***

Oma's Beilagen Salat [A, C, G, O]
Blattsalat | Gurken | Kirschtomaten
eingelegte Zwiebeln | Hausdressing
Sauerteig-Croutons
€ 7,90

***

Herbstgemüse [G, L]
Blumenkohlcreme
gerösteter Topinambur
glasierte Karotten
geschmorte Perlzwiebeln
€ 6,90

***

Drillinge [G]
Mini-Kartoffeln | Kräuterdip
€ 6,90

LECKERSCHMECKER KINDERKARTE

Schnitzel vom Schwein [A, C, G]
Pommes Frites | Gemüse
| € 16,90

***

Spaghetti [A, G]
Tomatensauce **oder** Bolognese
| € 11,90

***

Butterspätzle [A, C, G]
Rahmsauce
| € 9,90

***

Fischstäbchen [A, C, G, D]
Kartoffelpüree | Karotten
| € 13,90

***

Tortellini [A, C, G]
Ricotta | Spinat | Tomatensauce
| € 11,90

***

Pommes Frites [C, M, O]
| € 7,90

FÜR.DEN.ABSCHLUSS

Apfel-Maroni-Dessert A, C, G, H
Zimt-Sablé | Apfel-Rosinen-Kompott
weiße Schokoladen-Maroni-Ganache
Apfelsirup-Gel | Apfel-Maroni-Eis
| € 16,90

***

Kaiserschmarrn A, C, G
wahlweise mit Zwetschkenröster,
Apfelmus **oder** Sauerkirschen
| € 17,90

***

Eiskaffee gerührt A, C, G
Vanilleeis | Cappuccinoeis
kalter Kaffee | Kaffeelikör | Schlagobers
| € 10,00

***

Eiskaffee klassisch A, C, G
Vanilleeis | kalter Kaffee
Kaffeelikör | Schlagobers
| € 10,00

EISKARTE

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	| € 4,80 pro Stück

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 Rosé 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