

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



FRISCH.KNACKIG.LEICHT

Kingfish Crudo^{A, D, G}

Marille | Jalapeño | Ponzu
Joghurt | Gurken | Kumquat

| € 22,90

Vegane Tortilla Bowl^A

Maisschaum | konfierter Paprikasalat
Avocado | hausgemachte Tortilla-Chips

| € 19,90

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

Blattsalat mit Burrata^{A, C, M, O}

Pata Negra vom Iberico Schwein
Honigmelone | Balsamico di Modena | Olivenöl
Pinienkerne | getrocknete Tomaten
eingelegte Zwiebeln | geröstetes Sauerteigbrot

| € 27,90

Aus. Eigener. Jagd

VORSPEISEN

Rotwild Tatar^{A, C, D, G, M}

Rote Rübe | Crème Fraîche d'Isigny
Kaviar | Kräuteröl

| € 21,90

Wild Carpaccio^{A, G, H}

Basilikumpesto | Pinienkerne | Rucola
Parmesan | Olivenöl | geröstetes Sauerteigbrot

| € 20,90



JAGDBETRIEB
BRAND 1



HAUPTSPEISEN

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

Rotkraut | Nussspätzle | Preiselbeersahne

| € 32,90

Wild Teller aus eigener Jagd^{A, C, G, L, O}

Unser Wildteller variiert je nach Angebot unserer
Jäger und was die Saison zu bieten hat.

Unsere Servicemitarbeiter erklären Ihnen gerne,
was auf dem Teller serviert wird.

| € 39,90

Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen eine Kunst

HEISS.UND.FLÜSSIG

Hühnerbouillon ^{A, C, G, L}
Brätspätzle | Gemüse | Kräuter

| € 9,90

Tomatencremesuppe ^{G, L}
Crème fraîche d'Isigny | Basilikumöl

| € 9,90



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

IN.DER.MITTE

Gebratene Entenbrust^{A, G, L, O}

geröstete Karotten | eingelegte Kirschen

Fondant-Kartoffeln von der La Ratte

Karottencrème | Entenjus

| € 38,90

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

Pfifferlinge | Selleriecrème | Sauce Vin Jaune

Räucheraal | Sauerkraut

| € 32,90

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

Risotto^{G, L}

saisonale Pilze | Sommertrüffel

Brillat-Savarin-Schaum | Rauchmandeln

(auch als vegane Variante erhältlich)

| € 30,90

Käsespätzle^{A, C, G, M, O}

Rästkäse | Röstzwiebeln

Schmelzzwiebeln | grüner Salat

| € 22,90



DAZU

Pommes Frites^{C, M, O}

Mayonnaise | Ketchup

| € 6,50

Beilagensalat^{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



FÜR.DEN.ABSCHLUSS

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 | 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 | karamellierte 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

Mittagessen 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