

SPEISEKARTE



FROOD

SUPPEN

EUR

Kräftige Rinderkraftbrühe

mit Kaspressknödeln und Alpenkräutern 8,20
mit Dinkelflädle und Alpenkräutern 7,30

Tomaten-Berglinsensuppe mit Bauernbrot (v, vg*) 7,30

Brandnertaler Gerstensuppe mit Bauernbrot 7,30

Für Suppen-Liebhaber gibt es jetzt alle Suppen auch im großen Suppentopf für 2-4 Personen.

SALATE UND VORSPEISEN

EUR

NEU: Frööd Salat Schüssel (v, vg*)

Winterliche Blattsalate, bunte Rüben und Karotten, Petersilie, frischer geriebener Kren, hausgemachte Schwarzbrot-Würfel, Frööd Winterdressing
Groß (für 2-4 P.) | Klein (für 1-2 P.) 17,80 | 10,90

Saisonale Toppings

Rote Beete, Walnüsse und Feta (v) 7,50
Marinierter Tofu, rote Linsen und Minze (vg) 9,30
Saftige Hühnerbrust "sous vide", Röst-Kartoffeln 10,90

Carpaccio vom österreichischen Qualitätsrind 20,60
mit Zwiebelmarmelade, Rucola, Bauernbrot

PASTA UND MEHR

EUR

Frische Pasta (v, vg*) 18,00
mit Trüffelpesto und Parmesan

Pasta Bolognese oder Pomodoro (vg), Parmesan 13,50

Rotes Linsen Masala 15,70
mit Reis (vg)

Röstkartoffeln 16,20
mit Bio-Spiegelei und Speck
mit Bio-Spiegelei und Babyspinat (v, vg*)

GUTEN APPETIT!

BURGER

EUR

Frööd Burger (280g)

vom österreichischen Qualitätsrind 24,30
im Sesam Bun, Cheddar Käse, Tomaten, Zwiebeln und Pommes frites oder Salat

Frööd Plant-based Burger

aus 100 % pflanzlichen Zutaten im Sesam Bun, 24,30
Käse, Tomaten, Zwiebeln, Grillsauce und Pommes frites oder Salat (vg)

Frööd Veggi Burger

mit hausgemachtem Kürbis-Kartoffel-Hirse- 22,50
laibchen im Sauerteig Bun, Käse, Tomaten, Zwiebeln, Currysauce und Pommes frites oder Salat (v, vg*)

FRÖÖDIGE KLASSIKER

EUR

Hirschragout von der heimischen Jagd 30,80
mit Spätzle, Rotkraut, Preiselbeeren

Wiener Schnitzel vom Ländle Kalb 29,50

Wiener Schnitzel vom Schwein 21,00
mit Preiselbeeren, Pommes frites oder Salat

Österreichischer Tafelspitz 25,90
mit Spinatrösti, Schnittlauchsauce und Apfelkren

Zwiebelrostbraten (240 g) mit Röstkartoffeln, 27,00
Speckbohnen, hausgemachten Röstzwiebeln, Senf

Frööd Clubsandwich 22,00
mit gebratener Hühnerbrust, Speck, Gurke, Tomate, Bio Ei, Pommes frites oder Salat

Z'MAREND AUS DER REGION

EUR

Frööd Jause für 2 Personen (v*) 31,40
mit regionalem Speck und Käse, Verhackertes, Aufstrich und Bauernbrot

Hirschwurst vom heimischen Wild 16,20
mit Kartoffelsalat, Kren und Senf

SPEISEKARTE



FRÖÖD

FRÖÖD FÜR KINDER

	EUR
Wiener Schnitzel vom Ländle Kalb	17,30
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes oder Salat	13,70
Frööd Burger (160g) 100% Qualitätsrind, Tomate, Käse mit Pommes oder Salat	18,00
Hausgemachtes Kürbis-Kartoffel-Hirselaibchen mit Schnittlauchsauc	9,40
Pasta Bolognese Pomodoro (v, vg*)	9,90
1 Sacherwürstel mit Pommes frites Pommes frites mit Ketchup (vg)	9,40 6,90
Smartiesbecher (v) 1 Kugel Eis, Smarties und Schlagobers	4,30

KUCHEN / DESSERT / EIS (v)

	EUR
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster für 2-4 Personen	19,90 30,70
Frööd Mini Dessert im Glas Schoko-Kastanienmousse oder Riebel-Tiramisu mit Apfel	7,00
Crème brûlée mit Preiselbeeren und Zimt	9,50
Ofenfrischer Blechkuchen mit Schlag	6,90
Hausgemachter Strudel mit Vanillesauce oder Schlagobers	9,40
Sorbetvariation Zitrone, Kirsche, Himbeere mit roten Beeren (vg)	8,90
Nuss-Eisbecher mit Baileys, Vanille-, Schoko-, Walnusseis, Schlag, geröstete Nüsse und gehackte Toblerone	10,70
Eiskaffee gerührt	9,90

FRÖÖDIGES FRÜHSTÜCK

Frühstück à la carte von 8:45 bis 10:00 Uhr

Unvergleichlich schön ist der Morgen am Burtschasattel. Darum verwöhnen wir Euch jeden Morgen mit schmackhaften Frööd Frühstücks-Variationen.

BERGFRÜHSTÜCK

von 8:45 bis 10:30 Uhr Frühstücksbuffet

21.01. | 10.03. | 17.03. | 24.03.

Preis pro Erw. € 27,00 / Kinder 6-13 J. € 17,00 /
Kinder bis 5 J. frei / inkl. Kaffee, Tee und Kakao.

FRÖÖDIGER DIENSTAGABEND

26.12. bis 12.03. - durchgehend geöffnet bis 21:15 Uhr

Genießt die abendliche Stimmung am Burtschasattel und entdeckt neue Spezialitäten des Frööd Küchenteams. Erste Abendfahrt um 17:45 Uhr. Die Fahrt ist für Gäste mit Brandnertal Gästekarte 50 % ermäßigt.

FRÖÖD SCHENKEN

Im Frööd Spycher finden sich ausgewählte regionale Produkte. Verschenkt genussvolle Momente mit den Frööd Gutscheinen. Bestellung direkt im Restaurant oder unter restaurants@s-hotels.com.

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Montag tägl. von 08:45- 16:15 Uhr
Dienstag von 08:45 bis 21:15 Uhr

LOKAL, REGIONAL UND FRISCH

Alle Speisen werden täglich mit viel Liebe und Sorgfalt frisch zubereitet. Wir bevorzugen lokale und saisonale Produkte unserer langjährigen Partner:innen des Vertrauens.

v.....vegetarisch

vg.....vegan

v*.....auf Wunsch vegetarisch

vg*...auf Wunsch vegan

FRÖÖD IN DER FRÜH



Unvergleichlich schön ist der Morgen am Burtschasattel. Ab 8.45 Uhr sind wir für Euch da. Die schmackhaften Frühstücks-Variationen können bis 10.00 Uhr bestellt werden.

GENUSSFRÜHSTÜCK EUR 22,50*

Vorarlberger Wurst-, Schinken- und Käseauswahl, Räucherlachs, 1 gekochtes Bio Ei, Gebäck, hausgemachte Marmelade, Vorarlberger Honig, Butter, 1 Heißgetränk, 1 Glas Orangensaft, 1 Glas Prosecco

VEGANES FRÜHSTÜCK EUR 18,80*

Müsli-Früchte-Bowl, saisonaler Rohkost-Teller mit Hummus, Gebäck, hausgemachte Marmelade, Käse, veganer Brotaufstrich, 1 Heißgetränk, 1 frischer Bio Apfel-Karottensaft, 1 Glas Prosecco (vg)

SKIFAHNER:INNEN-FRÜHSTÜCK EUR 17,60*

Vorarlberger Wurst-, Schinken- und Käseauswahl, Gebäck, hausgemachte Marmelade, Vorarlberger Honig, Butter, 1 Heißgetränk, 1 Glas Orangensaft (v*)

WIENER FRÜHSTÜCK EUR 11,50*

Gebäck, Butter, hausgemachte Marmelade, Vorarlberger Honig, 1 Heißgetränk (v)

* Preis pro Person

PERFEKT ZUM KOMBINIEREN EUR

Ham & Eggs	7,80
2 Bio Spiegeleier, Schinken und Bauernbrot	
Gerührtes Bio-Ei	5,50
Rührei mit 2 Bio-Eiern und Bauernbrot (v)	
mit Speck, Zwiebeln, Käse (v*)	6,00
mit Tomate, Bergkäse, Spinat (v)	6,70
Weich gekochtes Bio-Ei (v)	2,40
Räuchertofu + Gebäck (vg)	7,00
Ländle Käse + Gebäck (v, vg*)	6,60
Ländle Wurst + Gebäck	6,60
Hummus oder veganer Brotaufstrich (vg)	3,00
Räucherlachs + Gebäck	11,10
Pancakes + hausgemachte Marmelade (v)	8,20
Pancakes + Nüsse, Vorarlberger Honig (v)	9,40
Brandner Natur- oder Früchtejoghurt (v)	4,60
Müsli mit Joghurt & Früchten (v, vg*)	6,00
1 Glas Prosecco Borgoluce Lampo	0,11 6,00
Frischer Orangensaft	0,25 4,10
Frischer Bio Apfel-Karottensaft	0,25 4,50

Wir führen auch glutenfreies Brot. Bitte um Vorbestellung.

ONLINE
RESERVIEREN
FRÖÖD.AT

FRÖÖD BERGFRÜHSTÜCK

21.01. | 10.03. | 17.03. | 24.03.

8.45 Uhr (1. Bergfahrt) bis 10.30 Uhr Frühstücksbuffet

Rustikale Brotauswahl, frischer Sonntagzopf, die beste Käse-, Wurst und Schinkenauswahl der Genussregion Vorarlberg, feinste Honig- und Marmeladenauswahl, Müsli-Ecke und Ländle-Joghurt, Rührei mit frischem Schnittlauch und Speck, Vorarlberger Riebelpfanne und natürlich Omas legendäre Nougat- und Marillenknödel.

Erw. € 27,00 / Kinder 6-13 J. € 17,00 / Kinder bis 5 J. frei / inkl. Kaffee, Tee und Kakao.

GETRÄNKEKARTE



DURSTLÖSCHER DIREKT AUS DER NATUR

	EUR
Frööd Iced Grüntee mit Apfelsaft, Minze, Berg-Thymian. Hausgemacht. Ohne Zuckerzusatz. 0,5l	6,00
Fraxner Apfel-Kirschsaft , gespritzt 0,5l	6,20
	0,3l 4,80

APERITIF / PROSECCO / MOST

	EUR
Frööd Prosecco mit Heidelbeeren, Holundersirup, frischer Minze	9,40
Spritzer Weißwein, Soda mit Schwarzem Holunder-, Preiselbeer- oder Zitronenmelissensirup	5,00
	5,40
Mirtillo Spritz, Lillet Berry, Lillet Orange	8,20
Campari Orange o. Soda	8,20
Veneziano	9,40
Prosecco Borgoluce Lampo 0,1l	6,00
Pol Roger Champagner 0,1l	14,00
Möhl Most trüb 0,5l	6,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	EUR
Montes Mineralwasser perlend oder natürlich still 0,33l	3,90
	0,75l 7,30
Rauch Apfelsaft, Orangensaft 0,3l	4,30
Marille- oder Johannisbeersaft gespritzt 0,5l	5,80
Diezано Zitrone, Orange	
Coca Cola, Almdudler, 0,3l	4,30
Schweppes - Bitter Lemon 0,5l	5,80
Cola zero 0,33l	4,50
Skiwasser Himbeere, Holunder 0,3l	3,80
	0,5l 5,00
Red Bull 0,25l	5,80

BIER

	EUR
Fohrenburger Bier oder Radler vom Fass 0,3l	4,80
	0,5l 5,80
Fohrenburger alkoholfreies Bier 0,33l	4,60
Maisels alkoholfreies Weizen 0,5l	5,70
Maisels Weizen vom Fass 0,3l	4,90
	0,5l 5,90
Panüler Bräu, Nenzing 0,3l	4,40
Pale Ale	

KAFFEE / TEE HEISSE SCHOKOLADE

	EUR
BIO Fairtrade Kaffee	4,60
Espresso	4,30
Doppelter Espresso Macchiato	6,00
Espresso Macchiato	4,50
Cappuccino	5,20
Latte Macchiato	5,60
Kaffee mit Zwetschkenschnaps & Schlag	8,20
Frööd Irish Espresso	8,60
mit Vorarlberger Riebelmais Whisky und Schlag	
Lumumba	8,20
Heiße Schokolade	4,60
und Schlagobers	5,20
Tee des Teehauses Teekanne	4,50
Tee mit Rum	7,50
Hot Aperol	7,50

Alle Heißgetränke sind auch mit Hafermilch erhältlich. (vg)

DIGESTIF / EDELBRÄNDE SCHNÄPSE

	EUR
Edelbrände von Elmar Domig aus Ludesch 2 cl	
Zirbengeist, Waldhimbeere	6,60
Holunder, Weichsel	
Zwetschke, Quitte, Subirer, Enzian, Waldheidelbeere, Schlehe, Wildkirsche	8,20
Freihof & Pfanner Schnäpse 2 cl	
Enzian, Haselnuss, Obstler	4,30
Haselnusslikör, Honigwilliams	4,80
Bombardino Eierlikör mit Schlag	6,20
Heiße Witwe Pflaumenlikör, Schlag, Zimt	5,70
Pfanner Whisky Cream Likör	5,70

Ramazotti, Appenzeller,	2 cl	4,80
Averna, Jägermeister, Baileys, Amaretto	4 cl	8,60

Fragt auch nach unserer Barkarte! Wir haben eine große Auswahl an Whisky, Gin, Rum und Grappa.

AUSZUG AUS DER WEINKARTE



FRIZZANTE BIS CHAMPAGNER

		EUR
Schwärzler Grande Cuvée Sekt	0,75 l	35,60
Sektkellerei Kattus, Wien	0,1 l	5,40
Brut Blanc Sekt	0,75 l	38,80
Finesparkling, Hohenems, Vorarlberg		
Bründlmayer Rosé Brut	0,75 l	51,80
Langenlois, Kamptal, Nö		
Champagner Marc Hebrart	0,75 l	73,00
Rose Brut, Champagne, Frankreich		

WEISSWEINE

			EUR
Muscaris	2021	0,75 l	35,60
Weingut Frühwirth, St. Anna am Aigen, Stmk			
Gumpoldskircher Rotgipfler	2021	0,75 l	41,50
Weingut Gebeshuber, Gumpoldskirchen, Nö			
Riesling Heiligenstein	2021	0,75 l	48,60
1. Lage Kamptal DAC Reserve Jurtschitsch, Langenlois, Nö			
Roter Veltliner Wagramer Selektion	2022	0,75 l	32,40
Heiderer-Mayer, Wagram, Nö		1/8 l	5,90
Grüner Veltliner Smaragd (vg)	2022	1,5 l	105,00
Ried Achleiten, Domäne Wachau Dürnstein, Nö			
Unplugged Chardonnay	2022	1,5 l	77,70
Weingut Hannes Reeh, Andau, Bgld			

ROSÉ

			EUR
Rosé vom Zweigelt	2022	0,75 l	32,40
Jurtschitsch, Langenlois, Nö		1/8 l	5,90

ROTWEINE

			EUR
100 Days Zweigelt	2018	0,75 l	44,20
Keringer, Mönchhof, Bgld			
Bieneffresser	2019	0,75 l	47,00
Pitnauer, Göttlesbrunn, Nö			
St. Laurent Rosenberg	2018	0,75 l	68,00
Pitnauer, Gols, Bgld			
Pannobile	2019	0,75 l	50,70
Leitner, Gols, Bgld			
Excalibur Ried Haidacker	2019	0,75 l	59,40
Taferner, Göttlesbrunn, Nö			
Hill 1	2015	0,75 l	65,80
Hillinger, Jois, Bgld			
Zenith	2019	0,75 l	57,00
Weingut Strommer, Purbach, Bgld			
Zweigelt	2022	0,75 l	36,00
Jacqueline Klein, Andau, Bgld			
Barbera d'Alba	2018	0,75 l	42,60
Castello di Verduno, Piemont			
Tignanello	2017	0,75 l	162,00
Antinori, Chianti Classico, Toscana			
Terra di Lavoro	2012	1,5 l	168,50
Azienda Galardi, Kampanien, Italien			
Schwarz rot	2019	1,5 l	155,00
Schwarz, Andau, Bgld			

FRÖDREICHE WEINAUSWAHL



Einfach QR Code scannen und
das interaktive Winepad einsehen.

Gerne beraten wir Euch persönlich.



FRÖÖD

FRÖÖD = ENERGIENEUTRAL

WIR BENÖTIGEN IM WINTER TÄGLICH ETWA
420 kWh

Das ist soviel, wie wenn

2567

PORTIONEN NUDELN GEKOCHT WERDEN

80

SKIFAHRER AN EINEM TAG LIFT FAHREN

1711

PAAR SKI GEWACHST WERDEN ODER

1069

SPITZENSORTLER 1 STUNDE LANG TRAINIEREN

Also einiges. Aber das Frööd ist klimaneutral, d. h. wir erzeugen unsere Energie ausschließlich aus erneuerbaren Energiequellen. Und woher nehmen wir die Energie?



29.0 %

Abwärme Kälteanlage



33.5 %

Solarenergie



37.5 %

Holzofen

Mit modernster Technik gewinnen wir mehr Energie als wir verbrauchen.

WWW.FRÖÖD.AT



FRÖÖD

REGIONAL GEKOCHT

Das Restaurant Frööd ist ein AMA Genuss Betrieb und wurde für die besondere Verwendung regionaler Produkte aus Vorarlberg ausgezeichnet.

HEIMISCHE PRODUKTE - REGIONALE PARTNER

Folgende Produkte werden nach saisonaler Verfügbarkeit bezogen:

Schweine- und Kalbfleisch aus heimischer Landwirtschaft und von der Metzgerei Walser, Meiningen, Vorarlberg // Milchprodukte über Vorarlberg Milch, Feldkirch // Frischmilch & Joghurt von Martin Meyer, Brand, Vorarlberg // Frischkäse vom Föhrenhof, Brand, Vorarlberg // Frischeier aus Bodenhaltung über Sennhof, Rankweil, Vorarlberg // BIO Freilandeiер vom Martinshof in Buch, Vorarlberg // Kartoffeln, Obst und Gemüse nach saisonaler Verfügbarkeit aus Österreich und der Bodenseeregion // Lachsforellenfilet aus der Fischzucht Güfel, Meiningen, Vorarlberg // Hirschfleisch und Hirschwurst aus dem Jagdgebiet Alpe Parpfienz, Brand, Vorarlberg // Senfprodukte der Lustenauer Senfmanufaktur, Vorarlberg // Frucht-Senssaucen von Furore, Götzis, Vorarlberg // Whisky aus der Privatbrennerei Broger, Klaus, Vorarlberg und aus der Privatdestillerie Pfanner, Lauterach, Vorarlberg // Edelbrände von Elmar Domig, Ludesch, Vorarlberg // Destillate von der Privatbrennerei Gebhard Hämmerle, Lustenau, Vorarlberg // Schokoladen der Schokoladenmanufaktur Fenkart in Hohenems, Vorarlberg // Weißer BIO Polenta von Dietrichs Kostbarkeiten aus Lauterach, Vorarlberg // Vorarlberger Honig von Honig Obmann aus Nenzing, Vorarlberg // Bier und Spezialbier mit Vorarlberger Bio Braugerste von der Brauerei Föhrenburger in Bludenz, Vorarlberg // Kaffee von der Kaffeerösterei Amann in Schwarzenberg bzw. Lustenau, Vorarlberg // Direktsaft der Familie Porod aus Fraxern, Vorarlberg // Fleisch und Wurstwaren von der Metzgerei Fetz in Andelsbuch // Bier von Panüler Bräu, Nenzing // Sekt von finesparkling, Hohenems // Wildfleisch und Spezialitäten von der Jagd Bürserberg.

FRÖÖD SPYCHER

Der Spycher war ursprünglich ein Vorratsspeicher der Walser. Die Walser sind ein Bergvolk aus dem heutigen Kanton Wallis in der Schweiz, die im Mittelalter weitere Alpengebiete besiedelten. Der Ursprung der Einheimischen im Brandnertal lässt sich auf 12 Walser-Familien zurück führen. Im FrööD Spycher finden Sie ausgewählte, regionale Produkte, die wir gut finden. Auch für Zuhause.



NACHHALTIGER TEE VON TEEKANNE



Was macht eigentlich einen Tee nachhaltig? Einerseits sind das Ressourcenschutz und Klimaschutz von der Teeplantage bis in die Tasse und andererseits faire Arbeitsbedingungen für alle Beteiligten sowie umweltfreundliche Verpackungen.

Die Rohwaren der ausgewählten Teesorten werden aus biologischer Landwirtschaft erworben, der Produktionsstandort in Salzburg arbeitet klimaneutral und die Papierverpackung ist komplett recyclingfähig sowie FSC zertifiziert. Die Pyramidenbeutel sind inkl. Etikett aus nachhaltigem PLA-Material, welches im Biomüll entsorgt werden kann und kompostierbar ist.

Die BIO Teekanne Teeauswahl im Fröod ist frei von synthetischen Pflanzenschutzmitteln und künstlichen Zusatzstoffen.

Hey Earl Grey | Bio Schwarztee

Eine ungewöhnlich frische Note von Bergamotte. Ein selbstbewusster schwarzer Tee für Kenner. Klassisch. Überraschend.

Mount Darjeeling | Bio Schwarztee

Ein exklusiver Darjeeling, der nur in ganz besonderen Höhenlagen wächst. Für einen unerreichten Geschmack.

Green Tea Greetings | Bio Grüntee

Ein fein-herber grüner Blatt-Tee aus China, dem Mutterland des Tees, mit honig-gelber Aufgussfarbe. Handgepflückt. Duftigfrisch.

Rooibos Safari | Bio Rotbuschtee

Ein angenehm sanfter Rotbuschtee von den Hängen der Zederberge in Südafrika. Sonnengereift. Von Natur aus koffeinfrei.

Wild Berry Wonder | Bio Fruchtetee

Eine Fruchteteemischung aus fruchtig-süßen Erdbeeren, Äpfeln, Hibiskus, Brombeerblättern, Hagebutten, Orangenschalen, Brombeeren und Himbeeren. Genuss für den ganzen Tag.

Cool Peppermint | Bio Pfefferminztee

Ein Pfefferminztee der unsere Liebe zu Frische, Aroma und bestem Tee zeigt. Geschmackvoll. Duftig.

Queen Camomile | Bio Kamillentee

Ein wohlschmeckender Kamillentee ausschließlich aus Pflanzen, die unsere höchsten Ansprüche erfüllen. Hocharomatisch. Gehaltvoll.

Sound of the Alps | Bio Kräutertee

Verkörpert das natürliche Hochgefühl der Bergwelt mit ihrer frischen Luft und den saftig-grünen Wiesen unter blauem Himmel. Naturbelassen. Kräuterreicher Tee aus Äpfeln, Hagebutten, Melisse, Fenchel, Brombeerblättern, Krausminze, Salbei und Kornblumen.

Vitalizing Herbs | Bio Kräutertee

Tee aus Honigbusch, Zitronengras, Pfefferminze, Zimt, Süßholz und Ringelblumen. Naturbelassen. Vitalisierend.

