



Golfclub Bludenz-Braz

# Restaurant Golfclub Bludenz-Braz

Sommersaison 2026

... legen Sie bei unserem Halfway-Haus  
eine kleine Pause ein...

## Unser Vorschlag für Ihre Zwischenverpflegung

### Grundausrüstung

- diverse Getränke wie verschiedene Fruchtsäfte, offenes Bier, Mineralwasser, Rot- und Weißwein, Kaffee
- Obstkorb, süßes Gebäck

zum Pauschalpreis von € 6,80 pro Person

### zusätzliche Getränke für die Runde

sowie PET-Flaschen, Prosecco und/oder süße Snacks (zB Riegel, Mannerschnitte oä) werden nach Verbrauch verrechnet

### Speisenerweiterung \*/\*\*

- **2 belegte Jourgebäck** mit Wurst und Käse  
zum Aufpreis von € 5,00 pro Person
- Warmer **Leberkäse** mit Brot und **Kartoffelsalat**  
zum Aufpreis von € 8,10 pro Person
- **Wurst- oder Lumpensalat** mit Gebäck  
zum Aufpreis von € 8,10 pro Person
- **Gulaschsuppe oder Kartoffelsuppe** mit Würstchen  
zum Preis von € 7,50 pro Person
- **kleine Kuchenauswahl**  
zum Preis von € 4,80 pro Person
- **Schinken-, Wurst- und Käseplatte vom Buffet** mit Gebäck, Rettich, Essiggurken, Cherrytomaten, Pfefferoni  
zum Preis von € 13,50 pro Person

- **hausgemachtes Kartoffelgulasch** mit Schübling und Gebäck  
zum Preis von € 8,50 pro Person
- **Currywurst** mit Gebäck  
zum Preis von € 8,10 pro Person
- **Honig- und Wassermelonen**  
zum Preis von € 3,80 pro Person
- frisch zubereitetes **Wok-Gericht von Pute und Gemüse**, mit Reis  
zum Preis von € 12,70 pro Person
- **Chili con carne** mit Brot  
zum Preis von € 8,50 pro Person

\* bei Auswahl von 2 Speisen – 20 % Rabatt pro Speise

\*\* bei Auswahl ab 3 Speisen – 30 % Rabatt pro Speise

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Auf-, Abbau und Auffrischung der Verpflegungsstation sowie der Betreuung durch unsere Mitarbeiter.

Bei Kanonenstart empfehlen wir

2 Verpflegungsstationen (Halfwayhaus und Clubhaus) - 2 x Grundausstattung (abzgl. 20%)

\* bei Auswahl von 2 Speisen – 20 % Rabatt pro Speise,

\*\* bei Auswahl ab 3 Speisen – 30 % Rabatt pro Speise

- **Lunchpaket für die Runde** mit  
1 Sandwich, 1 alkoholfreies Getränk, 1 Stk. Obst, 1 Riegel  
zum Preis von € 13,00 pro Person

**... vor dem Start oder  
als krönender Abschluss für einen gelungenen Golftag.**

## **FRÜHSTÜCK VOM BUFFET**

(ab 20 Personen)  
zum Preis von € 26,- pro Person

diverse Wurstsorten und Käse  
verschiedenes ofenfrisches Brot und Gebäck  
Butter, Marmelade, Honig  
Fruchtsäfte  
diverse Eierspeisen  
Vollkorn - Ecke  
Teevariation  
Kaffee oder Kakao  
1 Glas Sekt

## **ITALIENISCHES BUFFET**

(ab 30 Personen)  
zum Preis von € 44,- pro Person

kleine Variation von saisonalen Salaten und Dressings  
Tomaten mit Mozzarella und Pesto  
verschiedenes eingelegtes Gemüse  
Melonenspalten mit Rohschinken

Piccata vom Putenschnitzel mit Tomatenragout,  
Zucchini Gemüse und Spaghetti  
Lasagne  
Tortelloni  
mit zweierlei Saucen

Tiramisu mit Erdbeerragout  
Frischer Fruchtsalat mit Eis

## **GRILLBUFFET**

(ab 20 Personen)

zum Preis von € 36,- pro Person

### **vom Buffet**

diverse Salate und Dressings  
Tomaten mit Büffel-Mozzarella

### **frisch am Grill gebraten**

Schweinrückensteak  
faschierte Laibchen vom Kalb  
Grillwürste  
Hühnerspießchen

### **vom Buffet**

Spaghetti-Tomatenragout  
Pilzrisotto  
Folienkartoffel und Pommes frites  
Speckbohnen  
Grillgemüse  
diverse warme und kalte Saucen  
Brotkorb und Butter



## WEITERE EMPFEHLUNGEN

### Vorspeisen

#### **Bunter Blatt- und Gemüsesalat**

an Kräuterdressing, mit Pinien- und Kürbiskerne  
von € 7,80

#### **Marinierte Tomatenscheiben**

mit Pesto und Burrata  
€ 14,20

**Blattsalate** an Balsamicodressing  
mit Gemüsechips und Kräuterseitlingen  
€ 10,70

#### **Terrine vom Ziegenfrischkäse**

mit Rucola an Zwetschgenvinaigrette  
und Parmaschinken  
€ 13,20  
ohne Parmaschinken  
€ 9,50

#### **Duett vom Rindfleisch**

Beef Tartar und Tafelspitzsülzchen  
€ 17,50

#### **Rote Beete Tartar**

mit Sauerrahm, Belper Knolle und Affilakresse  
(auf Wunsch auch vegan erhältlich)  
€ 15,60

### Suppen

Klare **Rindsuppe** mit **Käsepressknödel**  
€ 7,10

**Klostertaler Käserahmsuppe**  
mit Gemüsesäckchen  
€ 8,00

**Tomatencremesuppe** mit Ginsahne  
€ 7,20

## Hauptspeisen

### **Fitnesssteller**

Blattsalate an Basilikumdressing  
mit sautierten Putenbruststreifen  
€ 18,40

### **Lachssteak unter der Kräuterkruste**

an Safransauce, mit Petersilienwurzelpüree  
€ 26,00

**Meininger Forellenfilet** mit Würzbutter,  
Rahmblattspinat und Petersilienkartoffeln  
€ 29,80

**Putenmedaillons** in der Käsehülle gebacken  
an Tomatenragout, mit ZucchiniGemüse  
und Spaghettinudeln  
€ 26,00

### **Gebackenes Schweineschnitzel**

mit Pommes frites oder Kartoffelsalat  
€ 20,40

### **Kalbsschnitzel Wiener Art**

mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren  
€ 29,40

**Schweinerückensteak** an Pilzrahmsauce,  
mit Schmorgemüse und Spätzle  
€ 21,60

**Medaillons vom Schweinsfilet** an Kräuterrahmsauce,  
mit Gemüse garnitur und Kartoffelkroketten  
€ 26,60

**Geschmorte Kalbschulter** an Rieslingsauce,  
mit Rahmgemüse und Kartoffelkroketten  
€ 26,90

**Braten von der Rindsschulter** an Burgundersauce,  
mit Rotkraut und Kartoffelkroketten  
€ 26,00

**Gefüllte Rindsroulade** an Burgundersauce  
mit Apfel-Rotkraut und Kartoffelpüree  
€ 26,00

**Gefülltes Entrecôte** vom **Angusrind** an Rotweinsauce,  
mit Karotten-ZucchiniGemüse und Kartoffelpüree  
€ 34,80

**Ragout** vom **heimischen Wild**  
mit Apfelrotkraut, Wurzel-Speck-Sauté und Spätzle  
€ 29,10

## **Vegetarisch/Vegan**

**Kässpätzle** mit **Kartoffelsalat**  
€ 19,80

**Pilzrisotto** mit Rucola  
und Spiegelei  
€ 17,40

**Chili sin Carne**  
mit Naan Brot und Basmati Reis  
€ 18,40

**Karotten-Curry**  
mit Kokosmilch, Quinoa und Junglauch  
€ 19,30

## Dessert

### Früchteeisbecher

€ 7,90

**Helles und dunkles Schokomousse**  
im Baumkuchenmantel, mit Chili-Weichsel

€ 11,40

### Topfensahnenockerl

mit kleiner Früchtegarnitur

€ 10,50

### Dreierlei Fruchtsorbet

mit Ananascarpaccio

€ 10,50

### Apfeltiramisu

mit Apfelsorbet und Zimtschaum

€ 10,70

Gerne informieren wir Sie persönlich  
über allergene Inhaltsstoffe  
in unseren Speisen und Getränken.