



Herzlich Willkommen im Lari-Fari in Faschina.

In unserem Restaurant legen wir größten Wert auf Regionalität, Qualität und Frische. Deshalb freut es uns ganz besonders, dass wir zertifizierter Betrieb der AMA GENUSS REGION sind.

Schwein und Huhn

Österreich

Milch, Sura Käse und Milchprodukte

Vorarlberg Milch

Bergkäse

Genussregion Großwalsertaler Bergkäse

Rind

Hofmetzgerei Stark aus Blons

Eier und Eierprodukte

Berghof Burtscher, Ludescherberg

Gemüse und Salate

Saisonal aus Vorarlberg, Gärtnerei Metzler, Ludesch

Genussregion Nordtiroler Gemüse

Forellen

Güfel Forellen, Meiningen

Kürbiskernöl

Genussregion Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Kren

Genussregion Steirischer Kren g.g.A.

Edelbrände

Tschann, Thüringen / Freihof, Lustenau

Weine

Wi&Me Faschina, Summer Weine

Ländle Apfelmost

Schnetzer, Bludesch

Heidelbeeren/Bärlauch

Biosphärenpark Großes Walsertal

Salbei und Thymian

aus dem eigenen Garten

Eis

Valentino Eismanufaktur, Steiermark

z' Ässa

Salate / Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat (A,C,E,F,G,L,M,N)	6,90
Großer Salatteller (A,C,E,F,G,L,M,N)	11,90
... mit Hühnerbruststreifen	17,40
... mit gebratenen Garnelen (B)	23,40
... mit Walser Käsepressknödel	18,40
... mit Chicken Frites und Curry-Dip	19,90

Suppen

Klare Rindsuppe (L)	
... mit Flädle (A,C,E,F,G)	6,90
... mit Walser Käsepressknödel (A,C,E,F,G)	8,50
Cremsuppe vom Walserstolz-Bergkäse mit Kräutercroutons (A,C,G,H,N)	7,20

Burger und Sandwich

Clubsandwich – Hühnerbrust, Toast, Currysauce, Salate, Tomaten, Gurken	18,50
Lari-Fari Burger – 100% Rindfleisch, Gouda, Salate, Tomaten, Gurken	17,90
Vegi-Burger – Pilzpatty 100% BIO, Gouda, Salate, Tomaten, Gurken	16,90
Alpenburger – Schweinefleisch, Bergkäse, Salate, Tomaten, Gurken	18,90

... Burger und Sandwiches servieren wir mit frittierten Kartoffelchips (A,C,E,F,G,H,L,M)

z' Ässa

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel (A,C,E,F,G,H) vom Schwein mit Pommes Frites und Preiselbeeren	18,90
Gebratene Hühnerbrust (A,C,E,F,G,L,N,O) an Steinpilznudeln und geriebenem Walserstolz-Bergkäse	22,90
„Vorarlberger Käsespätzle“ mit Röstzwiebeln, gemischtem Salat und einem Obstler (A,C,E,F,L,N)	18,90
Kalbsrahmgulasch mit Käsepressknödel (A,C,E,F,G,L,N,O)	24,90
Veganes rotes Thai-Curry (A,C,E,F,G,L,N,O) ... mit Wok-Gemüse und Basmati-Reis	16,50

Pasta

... mit Steinpilzsauce (A,C,E,F,G,L,N,O)	14,90
... mit feuriger Tomatensauce und gebratenen Garnelen (A,B,C,D,E,F,G,L,O,P)	25,90
... mit Tomatensauce (A,C,E,F,G,L,P)	12,90
... mit Bolognese (A,C,E,F,G,L,P)	14,90

Unsere Pasta-Gerichte servieren wir mit geriebenem Walserstolz-Bergkäse.

Hot-Stone

Serviert auf 250 Grad heißem Lava-Stein
(min. 30 Minuten Wartezeit **ab 16 Uhr**)

Rinderrückensteak aus der Hofmetzgerei Stark in Blons (A,C,E,F,G,L,N,O) serviert mit gemischtem Salat, Kräuterbutter, Dips und Rösti-Bergkäse-Bällchen	38,90
Hühnerbrust (A,C,E,F,G,L,N,O) serviert mit gemischtem Salat, Kräuterbutter, Dips und Rösti-Bergkäse-Bällchen	31,90
Garnelen 8 Stück (A,C,E,F,G,L,N,O) serviert mit gemischtem Salat Kräuterbutter, Dips und Rösti-Bergkäse-Bällchen	34,90

z' Ässa

Dessert

Kuchen des Tages ohne Sahne / mit Sahne (A,C,E,F,G,H,O,P)	5,10 / + 1,10
Hausgemachter Apfelstrudel (A,E,C,G)	6,40
... mit Sahne	7,40
... mit Vanillesauce	7,90
Affogato (Espresso, 1 Kugel Vanilleeis) (A,C,G,P)	5,90
Großer Kaiserschmarren mit Apfelmus (A,C,G)	15,90
Kleiner Kaiserschmarren mit Apfelmus (A,C,G)	13,90
Germknödel mit Vanillesauce (A,C,G)	9,90
2 Kugeln Vanilleeis mit Genussregion Steirisches Kürbiskern-Öl g.g.A.	7,90
... Fragen Sie unserer Servicemitarbeiter nach unserer Eis-Karte. (köstliches Eis der Eismanufaktur Valentino)	

Snacks für Zwischendurch

Wurstsalat (1 Schübling, marinierte Salate, Zwiebeln, Essiggurken, Pfefferoni) (A,C,E,F,G,H,M,N,P)	13,90
Lumpensalat (1 Schübling, Bergkäse, marinierte Salate, Zwiebeln, Essiggurken, Pfefferoni) (A,C,E,F,G,H,M,N,P)	14,90
Wienerle mit Senf, Kren und Brot (A,C,E,F,G,H,M,P)	6,90
Klapp-Toast (A,C,E,F,G,H,M,N,P)	6,50
Klapp-Toast mit Salatgarnitur (A,C,E,F,G,H,M,N,P)	12,90
Chicken-Frites mit Pommes und Curry-Dip (A,C,E,F,G,H,M,N,P)	15,40

Die 14 Allergenen Stoffe im Überblick

A) Glutenhaltiges Getreide	H) Schalenfrüchte
B) Krebstiere	L) Sellerie
C) Geflügeleier	M) Senf
D) Fisch	N) Sesam
E) Erdnüsse	O) Schwefeldioxid und Sulfite
F) Soja	P) Lupinen
G) Milch	Q) Weichtiere

z' Trinkka

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser 0,33 l	3,80
Mineralwasser 0,75 l	6,90
Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Spezi 0,4 l	5,10
Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Spezi 0,20 l	4,10
Coca-Cola light 0,33 l	4,90
Eistee Pfirsich 0,4 l	5,10
Eistee Pfirsich 0,20 l	4,10
Red Bull 0,25 l	4,70
Bitter-Lemon-Soda 0,4 l	5,10
Soda Zitrone 0,4 l	4,50
Soda Zitrone 0,20 l	3,90

Durstlöcher

Orangensaft 0,20 l	4,10
Apfelsaft 0,20 l	4,10
Johannisbeersaft 0,20 l	4,10
Mangosaft 0,20 l	4,10
Fruchtsäfte gespritzt mit Soda oder Leitungswasser 0,4 l	5,10
Himbeer-/Holdersaft 0,4 l	4,90
Himbeer-/Holdersaft 0,20 l	3,90
Leitungswasser	1,50

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir eine Servicepauschale hierfür berechnen.

ORGANICS by RedBull – Zutaten aus 100% natürlichen Herkunft.

ORGANICS Bitter Lemon 0,25 l	5,20
ORGANICS Tonic Water 0,25 l	5,20
ORGANICS Purple Berry 0,25 l	5,20
ORGANICS Cola 0,25 l	5,20
ORGANICS Black Orange 0,25 l	5,20

Kaffee

Kaffee	3,80
Cappuccino	4,30
Kapuziner (Kaffee, Port. Sahne)	4,90
Espresso	3,80
Latte Macchiato	4,90
Affogato (Espresso, 1 Kugel Vanille-Eis)	5,90
Doppelter Kaffee	5,90
Doppelter Espresso	5,90

Tee/ Glühwein/ Jägertee

Fragen Sie nach unserer Tee-Karte	4,50
Glühwein	5,90
Glühmost	5,90
Jägertee	5,90

Kakao

Heißer Kakao	4,50
... mit Sahne	5,50
... mit Schuss und Sahne	6,70

Talent comes naturally.



z' Trinkka



Bier

LEGENDÄR SEIT 1881

Fohrenburger Bier 0,5 l	5,30
Fohrenburger Bier 0,3 l	4,30
Fohrenburger Pfiff 0,2 l	3,40
Großer Radler süß/sauer 0,5 l	5,30
Kleiner Radler süß/sauer 0,3 l	4,30
Alkoholfreies Bier 0,5 l	5,30
Hefeweizen 0,5 l	5,70
Alkoholfreies Hefeweizen 0,5 l	5,70
Menü (großes Bier mit RedBull)	6,90
Oberländer	5,70
Dunkles	5,70

Wein

Zweigelt	⅓ l	4,30
	¼ l	8,60
Grüner Veltiner	⅓ l	4,30
	¼ l	8,60
Wein gespritzt süß/sauer		4,70

Fragen sie nach unserer Weinkarte.

Aperitif

Aperol Spritz (Prosecco/Soda/Aperol)	7,90
Hugo (Hollunder-Sirup/Prosecco/Soda)	7,90
Very Berry (Lillet Rosé/ORGANICS Purple Berry)	8,40
Orange Spritz	
(Aperol/Prosecco/ORGANICS Black Orange)	8,40
Limoncello Spritz	
(Limoncello/Prosecco/ORGANICS Bitter Lemon)	8,40
Prosecco / Orange	4,10 / 4,50
Campari 4cl Orange / Soda	7,50
Martini 4cl Soda	7,50

Ländle Apfelmost

Ländle Apfelmost - Schnetzer, Bludesch		
Gespritzt / Pur	0,20 l	3,70
	0,4 l	4,90

Liköre und Gebrantes

Diverse Schnäpsle 2cl	3,70
Haus Schnaps Zirben 2 cl	3,20
Klopfer	3,00
Jägermeister	3,50
Flying Hirsch (Jägi/RedBull)	5,90
Ramazzotti 2cl	4,50
Baileys 2cl	4,10
Berliner Luft 2cl	3,50
Tequila Rosé 2cl	3,90

Edelbrände von Andy Tscholl 2cl

Honig Williams	5,20
Alte Birne	5,20
Boskoop	5,20
Zitronenbirne	5,20
Zwetschge vom Holzfass	5,60
Zitronenbirne aus dem Sherry-Fass	5,90



Longdrinks 4cl

Bacardi Cola	7,90
Captain Morgan Cola	7,90
Jacky Cola	7,90
Vodka Orange/Soda	7,70
Vodka RedBull	8,40
Vodka ORGANICS Bitter Lemon	8,40
Gin ORGANICS Tonic Water	8,40
(Tscholl Andy Thüringen)	

4erlei vom Gin (Tscholl Andy Thüringen)
mit ORGANICS Tonic Water 16,90

Pizzakarte

Täglich ab **16:00** – auch zum Mitnehmen.

Alle Pizza`s gibt es auch glutenfrei. (A,C,F,G)

Margherita mit Mozzarella	10,90
Quattro Formaggi mit Mozzarella, Bergkäse, Gorgonzola, Parmesan	15,90
Vegetariano mit Mozzarella, Kirschtomaten, Bärlauch-Pesto	14,40
Funghi mit Mozzarella, Champignons	14,40
Prosciutto mit Mozzarella, Schinken	14,40
Salami mit Mozzarella, Salami	14,40
Hawaii mit Mozzarella, Schinken, Ananas	14,70
Diavolo mit Mozzarella, Salami Pikant, Pfefferoni (scharf)	15,40
Rucola mit Mozzarella, Rucola, Schafskäse	15,20
Napoli mit Mozzarella, Sardellen, Knoblauch	14,40
Romana mit Mozzarella, Schinken, Champignons	14,90
Calabrese mit Mozzarella, Salami, Schinken, Champignons (scharf)	16,90
Capricciosa mit Mozzarella, Schinken, Oliven, Artischocken, Champignons, Pfefferoni	17,90
Marescialla mit Mozzarella, Schinken, Salami Pikant, Oliven, Knoblauch (scharf)	17,70
Giovanni mit Schinken, Salami, Oliven, Mais, Champignons, Knoblauch	17,40
Tonno mit Mozzarella, Zwiebeln, Thunfisch	15,30
Lari Fari mit Mozzarella, Bergkäse, Salami, Pfefferoni, Oliven	17,70
Mare mit Thunfisch, Shrimps, Knoblauch, Oliven, Zwiebeln <small>(B)</small>	18,90
Quattro Stagioni mit Mozzarella, Schinken, Artischocken Champignons, Oliven	18,30
Adolfo mit Mozzarella, Salami Pikant, Steinpilzen, Gorgonzola, Pfefferoni, Bergkäse	18,90

Schon gewusst!?

Im 2ten Stock haben wir 2 Ferienwohnungen.
Verbringen Sie doch Ihren nächsten Urlaub bei uns!

FERIENWOHNUNG SÜD – für 6 Personen

- 3 getrennte Schlafzimmer
- eine Wohn-Küche
- ein Abstellraum
- ein Badzimmer mit Dusche/WC



FERIENWOHNUNG NORD – für 2 - 4 Personen

- Platz für 2 Erwachsene und 2 Kinder
- ein getrenntes Schlafzimmer
- eine Wohn-Küche mit ausziehbarer Couch mit richtiger Matratze
- ein Badezimmer mit Dusche/WC.



Wir bieten auch Catering`s individuell nach Geschmack, Bedarf und Budget an.

Ob mit oder ohne **Food-Truck** ganz egal.

Wir machen euer Catering zum absoluten Highlight.



Der Küchenchef empfiehlt

Salate / Vorspeisen

Tomaten-Carpaccio mit Bärlauch-Pesto und Buratta (A,C,E,F,G,L,M,N)	15,90
Griechischer Salat - Tomaten, Gurken, Feta, Calamati Oliven (A,C,E,F,G,L,M,N)	14,90

Hot-Stone

Serviert auf 250 Grad heißem Lava Stein
(min. 30 Minuten Wartezeit ab **16:00**)

Rinderrückensteak (A,C,E,F,G,L,N,O) serviert mit gemischtem Salat, Kräuterbutter, Dips und Rösti-Bergkäse-Bällchen	38,90
Hühnerbrust (A,C,E,F,G,L,N,O) serviert mit gemischtem Salat, Kräuterbutter, Dips und Rösti-Bergkäse-Bällchen	31,90
Garnelen 8 Stück (A,C,E,F,G,L,N,O) serviert mit gemischtem Salat Kräuterbutter, Dips und Rösti-Bergkäse-Bällchen	34,90

