

PIER 69 – KULINARISCHE ERLEBNISSE. NAH AM WASSER, DIREKT AM GENUSS.

In unserem Restaurant PIER 69 verwöhnen wir Sie von früh bis spät: Von Frühstück über Mittagessen bis hin zu Kuchen und Eiskreationen. Abends verwandelt unser Küchenteam, rund um Alexander Egger und Thomas Neubert, die Speisekarte in eine herrliche Auswahl von regionalen und internationalen Gerichten mit ausgesuchten Weinen. Und wer möchte, kann den Abend in lockerer Bar-Atmosphäre ausklingen lassen.

Wir sind stolz auf unsere Vorarlberger Partner:

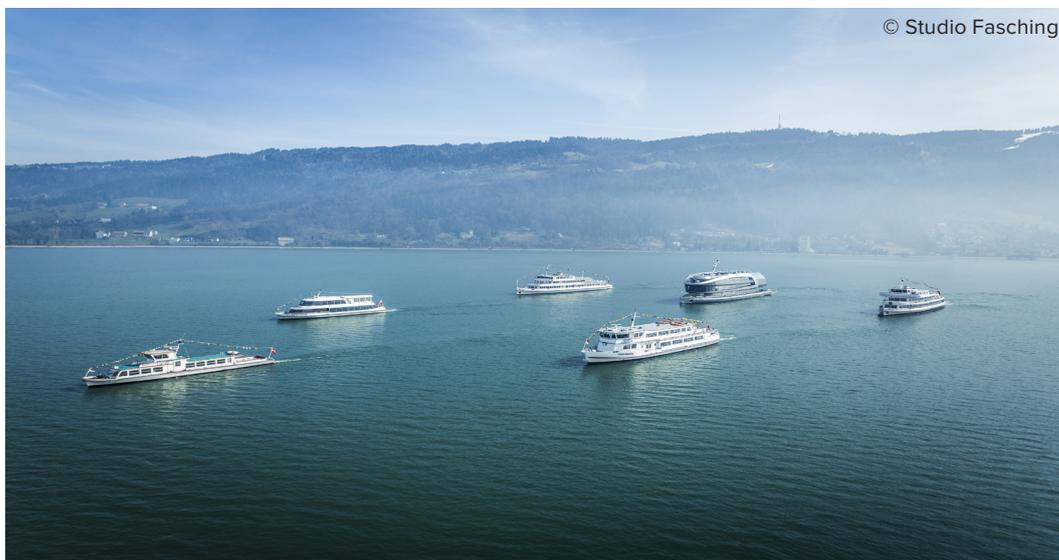
- Butterschmalz, Käsemischung und Schnaps - Josef Köb, Wolfurt
- Öle und Pilze - Bettina Lenz, Wolfurt (www.trueffel.at)
- Olivenöl Golden Bless by DOM Catering GmbH
- Fleisch - Firma „Schluge“, Dornbirn
- Schweinefleisch - Gstach, Rankweil
- Hühner.Gut, Höchst
- Fisch - Mr. Fisch, Dornbirn
- Gemüse - Fruchtexpress, Frastanz
- Bregenzerwälder Käsespezialitäten - Käse Caspar

Wir legen großen Wert auf Produkte aus Vorarlberg, Österreich und unserer Umgebung.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Das Team des PIER 69

TIPP: Halten Sie nach uns Ausschau! Wir, als Team PIER 69 onboard, verwöhnen Sie auch auf den Schiffen der Vorarlberg Lines.





SUPPEN

Bouillon vom einheimischen Rind	7,40
✓ mit Grießnockerl	
✓ mit Kaspressknödel	
Tagessuppe	8,40
✓ Croûtons Kresse	
Hünersuppentöpfe vom Hühner.Gut Hendl	9,40
✓ Suppennudeln Gemüsestreifen	



SALATE & VORSPEISEN

Beilagensalat	5,50
✓ mit Hausdressing	
Blattsalat	7,80
✓ mit Hausdressing	
Frühlingsalat mit Mini-Büffelmozzarella	17,50
✓ Radieschen Sauerteig-Brotchips Sonnenblumenkerne	
Caesar Salat	15,90
Parmesan sonnengetrocknete Tomaten Croûtons	
✓ mit hausgemachten Falafeln	20,90
✓ mit gebratener Ländle-Hühnerbrust	22,90
✓ mit Garnelen	28,90
Hausgebeizter Seesaibling mit Erbsen-Panna Cotta	21,80
✓ Spargelsalat Kornblume Rhabarberbalsam	
Beef Tatar (150g)	28,90
✓ Schmelzzwiebelcreme Miso-Emulsion Lauchöl	



ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS,
GENIEßEN IST EINE KUNST.



HAUPTGÄNGE

Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise oder brauner Butter	24,80
↳ Salzkartoffeln	
+ gebratenes Lachsfilet	+ 15,00

Weißer Spargel mit Spinat und Brie überbacken	27,50
↳ Salzkartoffeln	

Weißer Spargel mit Farmerschinken und Parmesan überbacken	27,50
↳ Salzkartoffeln	

Dinkel Fusilli mit Bärlauchpesto und Rinderfiletstreifen	32,80
↳ Tomaten Egerlinge Parmesan	

PIER CLASSICS

Pier69 Burger	21,80
↳ Sesam-Bun 100% Rindfleisch Tomaten-Salsa Chipotle-Mayonnaise Bergkäse Röstzwiebel Speck Salat Süßkartoffelpommes Sour Cream Dip	

Fish and Chips	18,40
↳ Zanderknusperli Steakpommes mit Rosmarinsalz Sauce Remoulade	

Gelbes Thaicurry	
Kokosreis asiatisches Gemüse	
↳ mit ausgelöster Ländle-Hühnerkeule	25,40
↳ mit Garnelen	31,90

Gulasch vom Ländle-Rind	17,80
↳ Spätzle Sauerrahm Mandeln	

Wiener Schnitzel vom Kalb	29,80
Wiener Schnitzel vom Schwein	21,80
↳ Steakpommes oder Petersilienkartoffeln eingemachte Preiselbeeren	



**Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie
gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.**

Änderungswünsche + 1,00



VEGAN / VEGI

Bärlauchschaumsuppe	9,70
↳ Erbsenpraline	
<hr/>	
Frühlingsalat mit Spargel	19,80
↳ Radieschen Sauerteig-Brotchips Sonnenblumenkerne	
<hr/>	
Gelbes Thaicurry	18,90
Kokosreis asiatisches Gemüse	
↳ mit hausgemachten Falafeln	23,90
<hr/>	
Gegrillter Romanasalat mit Mini-Falafel	23,80
↳ Kokos-Tahini Kirschtomaten Chilli Limette	
<hr/>	
Vorarlberger Käsespätzle	19,40
↳ Bunter Blattsalat Röstzwiebeln	
<hr/>	
Dinkel Fusilli mit Bärlauchpesto	22,80
↳ Tomaten Egerlinge Parmesan	

DESSERT

Nougat Creme Brûlée	12,80
↳ Rum-Bananeneis	
<hr/>	
Kuchen	5,40
↳ Portion Sahne	0,80
<hr/>	
Kaiserschmarren	15,90
↳ Rumrosinen Apfelmus	





KAFFEE & TEE

Kaffee	3,90
Cappuccino	4,80
Latte Macchiato	5,10
Espresso	3,40
Espresso Macchiato	3,60
Espresso Doppio	4,60
Schokoccino	4,90
Heiße Schokolade	4,40
Heiße Schokolade mit Sahne	4,90
Earl Grey	3,90
Grün	3,90
Blutorange	3,90
Kamille	3,90
Pfefferminze	3,90
Rotbusch-Vanille	3,90
2 cl Rum für Tee oder Schokolade	2,10





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser prickelnd/still 0,33l 3,80 0,75l 7,40

Cola, Cola-Mix, Orangen-/Zitronenlimonade 0,30l 3,90 0,50l 5,30

Rauch Pfirsich-Eistee 0,33l 4,20

Amudlee, Coca-Cola zero 0,33l 4,20

SÄFTE DER FIRMA RAUCH 0,30l 3,90 0,50l 5,30

Apfel, Johannisbeere, Orange,

Mango, Maracuja, Ananas, Cranberry

Saft mit Soda-/Quellenwasser gespritzt 0,30l 3,90 0,50l 5,30

The ORGANICS
by Red Bull® **LIFETIME DRINKS**

0,25l 4,60

Bitter Lemon | Ginger Ale | Tonic Water

Simply Cola | Purple Berry | Easy Lemon

Ginger Beer | Black Orange

ENERGY DRINKS 0,25l 4,60

Red Bull ENERGY DRINK

Red Bull ZERO CALORIES

Red Bull SUMMER EDITION oder WINTER EDITION

Thomas Henry Botanical Tonic 0,20l 4,40

Thomas Henry Dry Tonic 0,20l 4,40

Thomas Henry Pink Grapefruit 0,20l 4,40

Franz Josef Rauch Apfel naturtrüb 0,30l 4,40 0,50l 5,90

Franz Josef Rauch Apfel naturtrüb mit Soda oder Wasser gespritzt 0,30l 4,40 0,50l 5,90



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

69er Bräu (Hausbier)	0,30l 4,30	0,50l 5,40
Radler süß/sauer	0,30l 4,30	0,50l 5,40
Weizen Fohrenburger	0,30l 4,30	0,50l 5,40
Cola-Weizen		0,50l 5,40
Zitro-Weizen		0,50l 5,40
Corona		0,33l 5,20
Bier Alkoholfrei Fohrenburger		0,33l 4,30
Weizen Alkoholfrei Fohrenburger		0,50l 5,40
Spritzer rot/weiß, süß/sauer		0,25l 4,30
Lillet Berry		0,25l 8,40
Rosato Mio		0,25l 8,40
Ginger Mojito Spritz		0,25l 8,90
Sommer-Hugo		0,25l 8,40
Americano Spritz		0,25l 8,90



WIE FREUT SICH DAS WASSER,
WENN ES IM GEDICHT
DEN BERG HOCHFLIESSEN DARF!

- MANFRED HINRICH



SCHAUMWEINE

Schlumberger Sparkling Klassik Brut	0,1l 6,40
Moët & Chandon Brut Imperial	0,1l 12,20
Moët & Chandon Rosé Imperial	0,1l 13,20
Le Contesse, Prosecco	0,1l 4,80
Giró Ribot Brut Reserve, Cava	0,1l 5,30

QUALITÄTSWEINE

Grüner Veltliner Ruttenstock, Weinviertel	1/8 l 5,20
Chardonnay Julius Klein, Weinviertel	1/8 l 4,90
Rosé Madame Butterfly Schaller, Neusiedlersee	1/8 l 4,90
Zweigelt Jacqueline Klein, Neusiedlersee	1/8 l 4,90
Heideboden Reserve (ZW/SL/BF/SY) PMC Münzenrieder, Neusiedlersee	1/8 l 5,60

**Fragen Sie auch
nach unserer Weinkarte.**