

Fatöl

Sälens Fjällbryggeri	30cl	40cl	50cl
Gustav lager 4,6%	69:-	81:-	93:-
Sälen Pale Ale 5,3%	72:-	84:-	96:-
Fjäll RIPA 6,3%	74:-	86:-	98:-
Säsongsbryggd	74:-	86:-	98:-
Sälen Gästkran	74:-	86:-	98:-

Melleruds Utmärkta Pilsner 4,8%	64:-	76:-	88:-
Mariestad Continental 4,2%	64:-	76:-	88:-
Krusovice 5%	66:-	78:-	90:-
EKO Bulldog Pale Ale 5%	66:-	78:-	90:-
A ship full of IPA 5,8%	66:-	78:-	90:-
Paulaner Hefe-Weissbier 5,5%	66:-	78:-	90:-
Beavertown Gamma Ray 5,4%	74:-	86:-	98:-
Gästkran	74:-	86:-	98:-

Flasköl

Mariestad Export 50 cl 5,3%	89:-
Mariestad Old Ox 50 cl 6,4%	92:-
Baron Trenk 50 cl 6,0%	89:-
Heineken 33 cl 5,0%	69:-
Norrlands Ljus 33 cl Ekologiskt 4,7%	69:-
Newcastle Brown Ale 33 cl 4,7%	72:-
Sol 33 cl 4,5%	69:-
Coors Light 33 cl 4,0%	65:-
Wisby Pils 33 cl 5,0%	72:-
Tail of a whale 33 cl 4,8%	72:-
Sitting Bulldog 33 cl 6,4%	79:-
Wisby Kloster 33 cl 5,0%	74:-
Cirrus Cloudy lager 33 cl 5,1%	69:-
Firestone Union Jack 33 cl 7,0%	86:-
Wisby Weisse 50 cl 5,2%	94:-
Duvel 33 cl 8,5%	89:-
Paulaner Dunkel 50 cl 5,3%	92:-
Paulaner Hell 50 cl 4,9%	89:-
Beavertown Gamma Ray 33 cl 5,4%	82:-
Beavertown Neck Oil Session 33 cl 4,3%	82:-
Hazy Bulldog 33 cl 5,7%	74:-
Island Bulldog 33 cl 4,5%	74:-
Odd Island Hazie Dizzie 33 cl 6,2%	86:-
Fuller's Black Cab Stout 50 cl 4,5%	89:-

Flasköl

Sälens Fjällbryggeri	
Transtrands Pils 33 cl 5% Ekologiskt!	72:-
Gustav's Lager 33 cl 4,6%	72:-
Session IPA 33 cl 4,5%	74:-
Fjäll RIPA 33 cl 6,3%	78:-
Mango Session Ale 33 cl 4,9%	78:-
West River IPA 33 cl 6,5% Glutenfri!	78:-
Sälen Pale Ale 33 cl 5,3%	76:-
Vargavinter 33 cl 6,2%	78:-
Fjällfolk 33 cl 3,5%	59:-
Folk IPA 33 cl 3,5%	59:-
Saison Passionfruit 33 cl 5,3%	78:-
Bolsjeviken 33 cl 9,0%	89:-
Bourbon coffeestout 33 cl 9,5%	89:-

Du vet väl om att vi har
vårt eget bryggeri här på Lindvallen!



Alkoholfri öl/cider

Mariestad Alkoholfri 33 cl	48:-
Birra Moretti Zero 33 cl	48:-
Easy Rider IPA Non-alcoholic 33 cl	59:-
Ship full of IPA Non-alcoholic 33 cl	59:-
Briska Fläder Alkoholfri 33 cl	45:-
Fever tree ginger beer 20 cl 0,0%	45:-

Cider/övriga drycker

Briska Päron 33 cl 4,5%	69:-
Briska Fläder 33 cl 4,5%	69:-
Briska Säsong 33 cl 4,5%	69:-
Strongbow 33 cl 5,0%	76:-
Bacardi Breezer Watermelon 33 cl 4,0%	79:-
Bacardi Breezer Lime 33 cl 4,0%	79:-
Stones Ginger Joe 33 cl 4,0%	76:-

Läsk

Coca Cola - Cola Zero - Fanta - Sprite - Äppel juice - Mjölk	
liten: 16:- mellan: 33:- Stor: 44:-	
Loka Natuell 33 cl	32:-
Loka Citron 33 cl	32:-
Schweppes Ginger ale 33 cl	32:-
Schweppes Russchian 33 cl	32:-
Red Bull 33 cl	38:-

Fördrinkar

Bubbel

Codorniu, Classico Brut	
Cava, Spanien	95:-

Piper Heidsieck	
Champagne, Frankrike	129:-

Klassiska

Dry Martini	
Sipsmith Gin, vermouth, oliv	129:-
Appletini	
Bols Vodka, Sourz Apple, lime, socker	129:-
Mojito	
Brugal Rom, mynta, lime, socker, soda	129:-
Aviation	
Sipsmith Gin, maraschino, Bols viol, citron, socker	129:-
Cosmopolitan	
Bols Vodka, Bols triple sec, tranbär, lime	129:-

Gustav's Utvalda

Pale flower (Brewtail)	
Sipsmith gin, Bols fläder, gurka, citron, Sälen pale ale	129:-
Hermit (Brewtail)	
Jim Beam rye, råsocker, bitters, FjällRIPA	129:-
Kirkwall	
Highland Park 12y, Bols fläder, äpple, råsocker	129:-
Miss Elderflower	
Larios Gin, Bols fläder, gurka, citron, socker	129:-
Bramble this and bramble that	
Sipsmith gin, björnbär, citron, socker	129:-
Grape Daquiri	
Brugal Rom, Bols pink grapefruit, lime, socker	129:-

Alkoholfria Drinkar

Valle Drink	
Grenadine, Passionsfrukt, sprite	45:-
Mojito	
Lime, mynta, socker, soda	65:-
Gin & Tonic	
Seedlip Non-Alcoholic spirits, tonic, citron	85:-

Gustav Grill & Bar

I snart sexton år har vi drivit vår krog vid foten av
Gustavbacken på Lindvallen.

Vårt motto har alltid varit att sätta dig
som gäst i fokus.

Vi vill inte vara en finkrog, utan en brakrog!

En krog att trivas och känna sig bekväm på.

Vi sätter stolthet i vad vi serverar.

Därför kokar vi vår egen BBQ-sås,

slår vår egen majonnäs, bakar vårt eget

hamburgerbröd på Fjällbagarn och brygger vår

egen öl på vårt bryggeri, Sälens Fjällbryggeri.

Vi tar ibland hem hela djur från bönder vi känner

och ser till att använda allt!

Vi hoppas ni får en bra upplevelse hos oss!

Välkomna!

Linda, Pelle, Cissi & Mankan

med personal

Förrätter

TOAST SKAGEN

surdegsbröd, löjrom, räkor, rödlök, citron, dill 159:-
sour dough, whitefish roe, shrimps, red onion, lemon

VITLÖKSBRÖD

ruccola, färsk parmesan, vitlökscrème 85:-
garlicbread, rocket, parmesan cheese, garliccrème

SUPERSNACKS

friterad mandelpotatis, löjrom från Bottenviken 159:-
lök, smetana
deep-fried almondpotato, whitefish roe from Bottenviken,
onion, smetana

TARTAR PÅ SOTAD RYGGBIFF

variation på pumpa, rybsolja, soja, dill 145:-
Steaktartar, pumpkinvariation, colza, soy, dill

Allergiker-fråga oss så hjälper vi dig!

Från Grillen

PEPPARSTEK på oxfilé 180 g Irland grass fed 375:-
serveras med pepparsås, haricots verts & vitlöksrostad småpotatis
peppersteak 180 g, served with peppersauce, haricots verts & garlicroasted baby potatoes

RYGGBIFF 230 g Argentina grain fed (med kappa) 285:-
serveras med parmesanslungad bladsallad. Behöver sideorder!
sirloin steak 230 g, served with spinach
Needs sideorder!

OXFILÉ 180 g Irland grass fed 345:-
serveras med parmesanslungad bladsallad. Behöver sideorder!
Fillet of beef 180 g, served with parmesanlettuce
Needs siderorder!

STYCKDETALJ FRÅN SVENSK HÅNGMÖRAT NÖT Dagspris
se vår insticksmeny eller fråga oss vad som gäller idag.
pieces detail from swedish hung tenderized beef

GRILLAD FJÄLLRÖDING 325:-
rödbetor, svartkål, jordärtskocka, brynt smör & grillad citron
grilled arctic char with beetroot, blackcabbage, Jerusalem artichoke, browned butter, grilled lemon

GREEN STEAK 295:-
grillade rödbetor, svartkål, jordärtskockspuré, brynt smör, rostat bovete samt grillad citron
grilled beetroot, blackcabbage, Jerusalem artichokepuré, browned butter, roasted buckwheat & grilled lemon

Sideorders

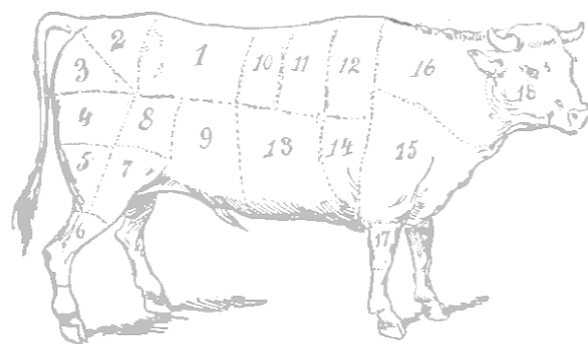
Pommes frites	35:-
French fries	
Vitlöksrostad småpotatis	35:-
Garlicroasted potatoes	
Sallad på bakad tomat, lök & haricots verts	35:-
Cherrytomato mix with onions	
Grillad majskolv	2 st 30:-
Grilled corn-cob	
Varmslagen bearnaisesås	30:-
Bearnasie sauce	
Rödvinssås	35:-
Redwine sauce	
Chipotleaioli	29:-
Chipotle aioli	
BBQ-sås	29:-
BBQ sauce	
Pepparsås	35:-
Peppersauce	
Lökringar	2 st 15:-
Onion rings	

Gustavs Klassiker

MIXED GRILL
grillad biff, buffalo wings, teri yaki ribs, pulled pork chorizo, grillad majskolv, friterade lökringar, rostad potatis & såser

1 pers	325:-	4 pers sharing	1240:-
2 pers sharing	640:-	5 pers sharing	1525:-
3 pers sharing	945:-	efter det 300:-/person.....	

grilled sirloin steak, buffalo wings, teri yaki ribs, BBQ brisket, chorizo, corn cob, onionrings, roasted potatoes, sauces



GUSTAVS CHEESEBURGER 209:-
180 g träkolsgrillad högre/bringa, cheddarost, karamelliserad lök, dijonnäs, BBQ sås och Fjällbagarns hamburgerbröd, vid sidan serveras sallad, tomat, saltgurka & pommes frites
180 g charcoalgrilled prime rib/brisket, cheddarcheese, bun from "Fjällbagar´n" caramelised onion, dijonnaise, lettuce, tomato, onion, BBQ sauce, pickles & french fries

x-tra burgare	+45:-
bacon	+25:-
bearnasiesås	+29:-
chipotleaioli	+29:-
vitlökscrème	+29:-

TERI YAKI RIBS 255:-
teri yaki sås, majskolv, bladsallad, picklad rödlök & pommes frites
teri yaki sauce, corn-cob, coleslaw, lettuce, french fries

Allergiker-fråga oss så hjälper vi dig!

HALLOUMIBURGER 209:-
träkolsgrillad halloumi, portabellosvamp, dijonnäs, BBQ sås, karamelliserad lök och Fjällbagarns hamburgerbröd, vid sidan serveras sallad, tomat, saltgurka & pommes frites
Charcoalgrilled halloumi, portabello, bun from "Fjällbagar´n" caramelised onion, dijonnaise, lettuce, tomato, onion, BBQ sauce, pickles & french fries

VEGAN BURGER 209:-
plantburger, portabellosvamp, karamelliserad lök, majonnäs, BBQ sås och Fjällbagarns hamburgerbröd, vid sidan serveras sallad, tomat, saltgurka & pommes frites
Plantburger, portabello, bun from "Fjällbagar´n" caramelised onion, mayonnaise, lettuce, tomato, onion, BBQ sauce, pickles & french fries

Barnmeny

HAMBURGARE
med bröd, pommes frites
hamburger with bread & french fries 89:-

PANNKAKOR
sylt, grädde (går att få laktos & glutenfria)
jam, cream 3 st 65:-
5 st 85:-

FISH & CHIPS 95:-
sallad, citron, majonnäs
"Fish & chips", lettuce, lemon, mayonnaise

1/2 TERI YAKI RIBS 145:-
teri yaki sås, majskolv, coleslaw, sallad, pommes frite
teri yaki sauce, corn-cob, coleslaw, lettuce, french fries

1/2 TRÄKOLSGRILLAD RYGGBIFF 155:-
pommes frites, bearnaisesås, sallad
charcoalgrilled sirloin steak with french fries, bearnasiesauce, salad



Dessерter

DAIMSVISS 125:-
jumbomaräng, vaniljglass, daim, grädde, banan, chokladsås
jumbomeringue, vanilla ice cream, daim, whipped cream
banana, chocolatesauce

VARMA HJORTRON 125:-
Rättviks vaniljglass, torkad kavring
hot cloudberries, vanilla ice cream from Rättvik, dark rye bread chips

CHURROS 105:-
Rättviks vaniljglass & salt kolasås
donut, vanilla ice cream from Rättvik, salt caramellsauce, candied hazelnuts

EN KULA GLASS FRÅN RÄTTVIK 69:-
med chokladsås
one scoop of ice cream with chocolatesauce

EN KULA SORBET FRÅN RÄTTVIK 69:-
fråga oss efter dagens smaker
one scoop of sorbet, ask for flavours

Kaffedrinkar

4 cl 119:- / 6 cl 149:-

ORKNEY COFFEE
Highland Park 12y, farinsocker, kaffe, grädde
Highland Park 12y, brown sugar, coffee, whipped cream

IRISH COFFEE
Kilbeggan, farinsocker, kaffe, grädde
Kilbeggan whisky, brown sugar, coffee whipped cream

ESPRESSOTINI
bols vodka, kaffelikör, amaretto, kaffe
bols vodka, coffeeliquer, amaretto, coffee

CARRIBEAN COFFEE
Brugal anejo rom, farinsocker, kaffe, grädde
Brugal anejo rum, brown sugar, coffee, whipped cream

KAFFE KARLSSON
Baileys, triple sec, kaffe, grädde
Baileys cream, triple sec, coffee, whipped cream

NAKED COFFEE
Naked grouse, butter scotch, kaffe, grädde
Naked grouse whisky, butter scotch, coffee, whipped cream