

## 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:-
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:-
Sleepy Bulldog 5%	66:-	78:-	90:-
A ship full of IPA 5,8%	66:-	78:-	90:-
Paulaner Hefe-Weissbier 5,5%	66:-	78:-	90:-
Firestone Easy Jack IPA 4,5%	72:-	84:-	96:-
Murphy's Irish Stout 4,0%	66:-	78:-	90:-
Gästkran	69:-	81:-	93:-

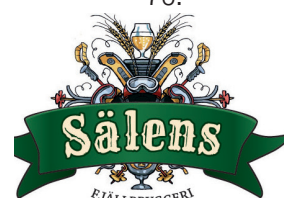
## Flasköl

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:-
Cruzcampo 33 cl 4,8%	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%	69:-
Sitting Bulldog 33 cl 6,4%	79:-
Bushweld Bulldog 33 cl 6,7%	82:-
Wisby Kloster 33 cl 5,0%	74:-
Cirrus Cloudy lager 33 cl 5,1%	69:-
Firestone Union Jack 33 cl 7,0%	84:-
Wisby Weisse 50 cl 5,2%	94:-
Wisby Brutal Bulldog 33 cl 8,4%	84:-
Duvel 33 cl 8,5%	89:-
Paulaner Dunkel 50 cl 5,3%	92:-
Paulaner Hell 50 cl 4,9%	89:-
Beavertown Gammaray 33 cl 5,4%	82:-
Beavertown Neck Oil Session 33 cl 4,3%	82:-

## Flasköl

Sälens Fjällbryggeri	30cl	40cl	50cl
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:-		
Alien Brother 33 cl 4,5%	74:-		
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%	56:-		
Folk IPA 33 cl 3,5%	56:-		
Black Rye IPA 33 cl 6,5%	78:-		
Saison Passionfruit 33 cl 5,3%	78:-		

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



## Alkoholfri öl/cider

Mariestad Alkoholfri 33 cl	45:-
Paulaner Non-alcoholic 50 cl (vete)	65:-
Birra Moretti Zero 33 cl	45:-
Easy Rider IPA Non-alcoholic 33 cl	56:-
Ship full of IPA Non-alcoholic 33 cl	56:-
Briska Fläder Alkoholfri 33 cl	45:-

## Cider/övriga drycker

Briska Päron 33 cl 4,5%	69:-
Briska Fläder 33 cl 4,5%	69:-
Strongbow 33 cl 5,0%	74:-
Bacardi Breezer Watermelon 33 cl 4,0%	79:-
Bacardi Breezer Lime 33 cl 4,0%	79:-
Stones Ginger Joe 33 cl 4,0%	74:-

## Läsk

Coca Cola - Cola Zero - Fanta - Sprite - Äppel juice - Mjolk	
liten: 15:- mellan: 32:- Stor: 42:-	
Lättöl 33 cl 2,1%	32:-
Loka Natuell 33 cl	32:-
Loka Citron 33 cl	32:-
Grythyttan varsamt kolsyrat 80 cl	45:-
Schweppes Ginger ale 33 cl	29:-
Schweppes Russchian 33 cl	29:-
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

Veckans grogg Det är vad det är	119:-
------------------------------------	-------

Veckans GT Perfect serve	139:-
-----------------------------	-------

Kirkwall Highland Park 12y, Bols Elderflower, äpple, råsocker	129:-
--	-------

Miss Elderflower Larios Gin, Bols Elderflower, gurka, citron, socker	129:-
---	-------

Boulevardier Naked Grouse, Highland Park, Campari, Martini Rosso	139:-
---	-------

### 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 femton år har vi drivit vår krog vid foten av  
Gustavbacken på Lindvallen.

Vårt motto har alltid varit att sätt 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	159:-
sour dough, whitefish roe, shrimps, red onion, lemon	

VITLÖKSBRÖD ruccolasallad, färsk parmesan, vitlökssdip	79:-
garlicbread, arugula, parmesan cheese, garlicdip	

BUFFELMOZZARELLA apelsin, grönkål, pinjennötter, balsamico, brynt smör	125:-
orange, green cabbage, pine nuts balsamic, browned butter	

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

VECKANS FÖRRÄTT se vår insticksmeny eller fråga oss vad som gäller idag	
starter of the week see our x-tra menu or ask us about it	

## Från Grillen

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

OXFILÉ 200 g Irland grass fed 355:-  
serveras med spenatsallad. Behöver sideorder!  
tenderloin steak 200 g, served with spinach  
Needs sideorder!

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

LAKE STEAK 345:-  
fjällröding, kolgrillad grädd, rödbetor från Dala-Floda,  
Gullan ost från Hansjö mejeri & älvdalsrom  
grilled char, charcoalgrilled cream, beetroots from Dala-Floda,  
Gullan cheese from Hansjö & roe from Älvdalen

GREEN STEAK 265:-  
blomkål, glödbakad rödbeta, pumpakärnor,  
krispig svartkål, picklad morot, aioli  
coliflower, glow baked beetroot, pumpkin seeds,  
crisp black cabbage, pickled carrot, aioli

## Sideorders

	Bearnaisesås	29:-
	Bearnasie sauce	
Pommes frites	35:-	Chipotleaioli
French fries		Chipotle aioli
Tryffel pommes frites	45:-	BBQ-sås
Truffle french fries		BBQ sauce
Potatisgratäng	40:-	Rödvinssås
Potato gratin		Redwine sauce
Mandelpotatispuré	40:-	Pepparsås m. cognac
Almond potato puré		Pepparsauce w. cognac
Vitlöksrostad småpotatis	35:-	Vitlöksmör
Garlicroasted potatoes		Garlic butter
Grillad majskolv 2 st	30:-	Vitlöksdip
Grilled corn-cob		Garlic dip
Cole slaw	29:-	Majonnäs
Cole slaw		Mayonnaise
Sallad på körsbärstomat & lök	35:-	Lökringar
Cherrytomato mix with onions		2 st 15:-
		10 st 69:-

## Gustavs Klassiker

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

1 pers	325:-
2 pers sharing	640:-
3 pers sharing	945:-
4 pers sharing	1240:-
5 pers sharing	1525:-

efter det 300:-/person.....

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

GUSTAVS BBQ BEEFBURGER  
beefburger på eget recept, cheddarost, bröd från Fjällbagar´n  
majonnäs, sallad, tomat, lök, BBQ sås, coleslaw,  
saltgurka, pommes frites 199:-  
extra burgare 200g +45:-  
beefburger on our own recepie, cheddarcheese, bun from  
"Fjällbagar´n", mayonnaise, lettuce, tomato, onion, BBQ  
sauce, coleslaw, pickles, french fries

lägg till:

bacon	+29:-
BBQ sås	+29:-
bearnasiesås	+29:-
chipotleaioli	+29:-
vitlöksdip	+29:-

TERI YAKI RIBS  
teri yaki sås, majskolv, coleslaw, sallad,  
pommes frites 245:-  
teri yaki sauce, corn-cob, coleslaw, lettuce, french fries

BURGER DE LUX  
se vår insticksmeny för att få reda på hur kvällens  
burgare är komponerad 235:-  
see our extra menu to see how tonights burger is  
composed

VEGGIE BURGER  
kikärtzburgare, cheddarost, BBQ sås, majonnäs, sallad,  
tomat, lök, coleslaw, saltgurka, pommes frites 199:-  
chickpeaburger, cheddarcheese, bun from "Fjällbagar´n",  
mayonnaise, bbq sauce, lettuce, onion, coleslaw, pickles,  
french fries

## Barnmeny

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

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

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

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

1/2 TRÄKOLSGRILLAD RYGGBIFF  
pommes frites, bearnaisesås, sallad 175:-  
charcoalgrilled sirloin steak with french fries,  
bearnasiesauce, salad



4 cl 119:- / 6 cl 149:-

## Kaffedrinkar

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

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

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

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

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

## Dessерter

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

VARMA HJORTRON 125:-  
Rättviks vaniljglass, kavringsschips  
hot cloudberry, vanilla ice cream from Rättvik, dark rye  
bread chips

NYFRITERAD MUNK 125:-  
Rättviks vaniljglass, salt kolasås, kanderade hasselnötter  
donut, vanilla ice cream from Rättvik, salt caramellsauce,  
candied hazelnuts

MÖRK CHOKLADCRÉME BRÛLÉE 95:-  
med färska hallon  
dark chocolate creme brulee & raspberry

EN KULA GLASS FRÅN RÄTTVIK  
med chokladsås 45:-  
one scoop of ice cream with chocolatesauce

EN KULA SORBET FRÅN RÄTTVIK  
fråga oss efter dagens smaker 45:-  
one scoop of sorbet, ask for flavours

PRALINER FRÅN SÄLEN CHOKLAD  
fråga oss efter dagens smaker 1 st 25:-  
chocolates from Sälen chocolate 3 st 69:-

Allergiker-fråga oss så hjälper vi dig!

