

## 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 0,5%	48:-
Birra Moretti Zero 33 cl 0,5%	48:-
Easy Rider IPA Non-alcoholic 33 cl 0,5%	59:-
Ship full of IPA Non-alcoholic 33 cl 0,0%	59:-
Briska Fläder Alkoholfri 33 cl 0,5%	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:-
Mojito	
Brugal Rom, mynta, lime, socker, soda	129:-
Aviation	
Sipsmith Gin, maraschino, Bols Viol, citron, socker	129:-
Ekfatslagrad Boulvadier	
Naked Grouse, Highland Park, Campari, Vermouth	139:-
Kvällens Grogg	
Det är vad det är	119:-

## Gustav´s Utvalda

Harvest Sour	
Jim Beam Rye, Kanel, citron, körsbär, kryddat vin	129:-
Bramble This And Bramble That	
Sipsmith gin, Bols Cassis, citron, socker	129:-
Grape Daiquiri	
Brugal Rom, Bols Grapefruit, lime, socker	129:-
Cocktail Du Jour	
Bartendernas utvalda cocktail för veckan	129:-

## Brewtails

Cocktails med malt, humle, fjällvatten & kärlek från Sälens Fjällbryggeri	
Hermit (Brewtail)	
Jim Beam rye, råsocker, bitters, FjällRIPA	129:-
Paleflower	
Larios Gin, Citron, gurka, socker & Sälen Pale Ale	129:-

## Alkoholfria Drinkar

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

Allergiker-fråga oss så hjälper vi dig!

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

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

SUPERSNACKS	159:-
friterad potatis, löjrom från Kalix, lök, smetana deep-friedpotato, whitefish roe from Kalix, onion, smetana	

TARTAR PÅ SOTAD RYGGBIFF	145:-
Habaneromajonnäs, schallottenlök, rotfruktschips & gravad äggula Steaktartar, habaneromayonnaise, shallots loaf, roast vegetable, cured yolk	

GRATINERADE RÖDBETOR	129:-
med getost, pinjenötter, honung, ruccola Gratinated beetroot, goatcheese, pine nuts, honey, rocket	

## Från Grillen

PEPPARSTEK på oxfilé 180 g Irland Angus 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 Angus grain fed (med kappa) 285:-  
serveras med parmesanslungad bladsallad. Behöver sideorder!  
sirloin steak 230 g, served with parmesanlettuce  
Needs sideorder!

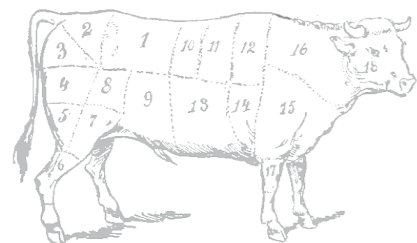
OXFILÉ 180 g Irland Angus grass fed 345:-  
serveras med parmesanslungad bladsallad. Behöver sideorder!  
Fillet of beef 180 g, served with parmesanlettuce  
Needs siderorder!

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

GRILLAD FJÄLLRÖDING 325:-  
morotspuré, grillad blomkål, fänkålscrudité, vattenkrasse,  
champagnesås och forellrom  
grilled arctic char with carrot puree, grilled cauliflower,  
fennelcrudité, watercress, champagne sauce and roe of trout

GRILLADE BLOMKÅL 295:-  
morotspuré, fänkålscrudité, vattenkrasse & champagnesås  
grilled cauliflower carrot puree, fennelcrudité,  
watercress and champagne sauce

DELUX BURGER 245:-  
160 g hemmald smashburger av högrev/bringa, svarta Sara,  
sallad, grillad tomat, picklad rödlök, saltgurka,  
tryffelmajonnäs, vid sidan cole slaw & pommes frites  
160 g prime rib/brisket, "Black Sara"- cheese, lettuce,  
grilled tomato, pickles red onion, pickled cucumber and  
truffle mayonnaise.  
On the side: coleslaw & french fries.



## 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 högrev/bringa, cheddarost,  
karamelliserad lök, majonnäs, 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, mayonnaise,  
lettuce, tomato, BBQ sauce, pickles & french fries

x-tra burgare	+55:-	bearnasiesås	+29:-
chipotleaioli	+29:-	bacon	+25:-
vitlökscrème	+29:-		

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

## Sideorders

Pommes frites	35:-
French fries	
Tryffel & parmesan pommes frites	50:-
Truffle & parmesan 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	35:-
Bearnasie sauce	
Rödvinsås	35:-
Redwine sauce	
Chipotleaioli	29:-
Chipotle aioli	
BBQ-sås	29:-
BBQ sauce	
Pepparsås	35:-
Peppersauce	
Lökringar	2 st 15:-
Onion rings	

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

1/2 TRÄKOLSGRILLAD RYGGBIFF 165:-  
pommes frites, bearnaisesås, sallad  
charcoalgrilled sirloin steak with french fries,  
bearnasiesauce, salad

Allergiker-fråga oss så hjälper vi dig!

## Desserter

DAIMSVISS 135:-  
jumbomaräng, vaniljglass, daim, grädde, banan, chokladsås  
jumbomeringue, vanilla ice cream, daim, whipped cream  
banana, chocolatesauce

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

CHEESCAKE 105:-  
med smak av kanel och kardemumma samt bärkompott  
cheesecake with taste of cardamom/cinnamon & compote

CRÉME BRÛLÉE 95:-  
Rårörda blåbär  
Crème brulee with blueberry

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

EN STOR 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, vaniljsocker, espresso  
Bols vodka, coffeeliquer, vaniljsocker, espresso

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