

Fatöl

Sälens Fjällbryggeri	30cl	40cl	50cl
Gustav Lager 4,6%	69:-	81:-	94:-
Sälen Pale Ale 5,1%	72:-	84:-	96:-
West River IPA 6,5% Glutenfri	74:-	86:-	98:-
Fjäll RIPA 6,3%	74:-	86:-	98:-
Säsongsbryggd	74:-	86:-	98:-
Sälen Gästkran	74:-	86:-	98:-

Melleruds Utmärkta Pilsner 4,8%	65:-	77:-	89:-
Mariestad Continental 4,2%	65:-	77:-	89:-
Krusovice 5%	67:-	79:-	92:-
A ship full of IPA 5,8%	69:-	81:-	94:-
Paulaner Hefe-Weissbier 5,5%	69:-	81:-	94:-
Beavertown Gamma Ray 5,4%	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:-
Hazy Bulldog 33 cl 5,7%	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!	76:-
Gustav´s Lager 33 cl 4,6%	76:-
Session IPA 33 cl 4,5%	76:-
Fjäll RIPA 33 cl 6,3%	82:-
Fjällbock 33 cl 7,0%	78:-
West River IPA 33 cl 6,5% Glutenfri!	82:-
Sälen Pale Ale 33 cl 5,3%	79:-
Fjällfolk 33 cl 3,5%	62:-
Folk IPA 33 cl 3,5%	62:-
Fjäll-Plzner 33 cl 4,8%	78:-
Bolsjeviken 33 cl 9,0%	96:-
Vargavinter 33 cl 6,2%	82:-

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



Alkoholfri öl/cider

Mariestad Alkoholfri 33 cl 0,5%	48:-
Wisby Lager Alkoholfri 33 cl 0,5%	52:-
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:-
Thomas Henry 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 - Mjolk	
liten: 16:- mellan: 33:- Stor: 44:-	
Hallonsoda 33 cl	32:-
Troadero Zero 33 cl	32:-
Loka Natuell 33 cl	32:-
Loka Citron 33 cl	32:-
Schwepes Ginger ale 33 cl	32:-
Schwepes Russchian 33 cl	32:-
Red Bull 33 cl	38:-

Fördrinkar

Bubbel

Codorniu, Classico Brut	
Cava, Spanien	99:-
Piper Heidsieck	
Champagne, Frankrike	139:-

Gustav´s Utvalda

Kvällens Grogg	124:-
Det är vad det är!	

Mescal Negroni	134:-
Mescal, Campari, Söt Vermouth	

Dry Martini	134:-
Sipsmith Gin & Torr Vermout	

Dark N´Stormy	134:-
Brugal Anejo Rom, Limejuice, Gingerbeer	

Ginberry	134:-
Larios Gin, Bols Raspberry Citronjuice, Socker, Äggvita	

Pencillin	134:-
Naked Grouse, Citron, Honung & Ingefära, Laphorig	

Bee´s Knee´s Sprits	134:-
Roku Gin, Honungslag, Citron, Cava	

Alkoholfria Drinkar

Kvällens Alkoholfri	55:-
Välj mellan söt eller sur	
Valle Drink	45:-
Grenadine, Passionsfrukt, sprite	
Mojito	65:-
Lime, mynta, socker, soda	

Gustav Grill & Bar

I snart sjutton 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:-
egengjorda potatischips, löjrom från Kalix, lök, smetana deep-friedpotao, whitefish roe from Kalix, onion, smetana	

TARTAR PÅ SOTAD FJÄLLKO	145:-
friterad morot, habaneromajonnäs, friterad kapris, piclad lök steaktartar, habaneromayonnaise, pickled onion deep fried caper & carrot	

TARTAR PÅ RÖDBETOR	129:-
getost, rostade pinjenötter, honung, torkad grönkål beetroot tartar, goat cheese, pine, honey, dried greencabbage	

Allergiker-fråga oss så hjälper vi dig!

Från Grillen

PEPPARSTEK på oxfilé 180 g Irländsk mjölkko 375:-
serveras med pepparsås, haricots verts & potatisgratäng
peppersteak 180 g, served with peppersauce, haricots verts & potato gratin

RYGGBIFF 230 g från Värmland / Dalarna (med kappa) 299:-
serveras med tomat & löksallad
sirloin steak 230 g, tomato- & onionsalad

OXFILÉ 180 g Irländsk mjölkko 345:-
tomat & löksallad
Fillet of beef 180 g, tomato- & onionsalad

GRILLAD FJÄLLRÖDING 335:-
råhyvlat citronmarinerad fänkål & blomkål, Sandefjordsås, forellrom & Amadinepotatis
grilled arctic char with whitewinesauce, roe, Jerusalem artichoke puré & toasted, dried greencabbage & pickled cabbage

GRILLAD SPETSKÅL 275:-
smörstek spetskål, hasselnötter, ranchdressing, grillad citron, tryffel & örter
smoked celeriac, grilled butter, Jerusalem artichoke puré & toasted, dried greencabbage & pickled cabbage

STYCKDETALJ FRÅN SVENSKT HÄNGMÖRAT KÖTT Dagspris
se vår insticksmeny eller fråga oss vad som gäller idag.
pieces detail from swedish hung tenderized meat

MIXED GRILL
grillad biff, kycklingklubbor, teri yaki ribs, padrones chorizo, grillad majskolv, friterade lökringar, bakad kvisttomat, vitlöksrostad 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, chicken drum stick, teri yaki ribs, chorizo, corn cob, onionrings, padrones, baked tomatoe garlicroasted 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" carmelised onion, mayonnaise, lettuce, tomato, BBQ sauce, pickles & french fries

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

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

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



Gustav's 3-Rätters

Förrätt: Toast Skagen
Varmrätt: Ryggbiff eller Röding
Dessert: Glass med varma hjortron
565:-

Allergiker-fråga oss så hjälper vi dig!

Sideorders

Pommes frites	35:-	
French fries		
Tryffel- & parmesan pommes frites	50:-	
French fries w truffle & parmesan		
Potatisgratäng	45:-	
Potato gratin		
Vitlöksrostad potatis	35:-	
Garlicroasted potatoes		
Smörstek svartkål m tryffelolja, parmesan & rostade hasselnötter	50:-	
Blackcabbage w truffeloil, hazelnuts & parmesan		
Stekta padrones & bakade kvisttomater	35:-	
Padrones & baked tomatoes		
Grillad majskolv	30:-	2 st
Grilled corn-cob		
Varmslagen bearnaisesås	35:-	
Bearnasie sauce		
Rödvinssås	35:-	
Redwine sauce		
Chipotleaioli	29:-	
Chipotle aioli		
BBQ-sås	29:-	
BBQ sauce		
Tryffelmajonnäs	35:-	
Truffelmayonnaise		
Pepparsås	35:-	
Peppersauce		
Lökringar	15:-	2 st
Onion rings		

Barnmeny

HAMBURGARE
med bröd, pommes frites
hamburger with bread & french fries 95:-

PANNKAKOR
sylt, grädde (går att få laktos & glutenfria)
jam, cream 3 st 69:-
5 st 89:-

FISH & CHIPS
sallad, citron, majonnäs 99:-
"Fish & chips", lettuce, lemon, mayonnaise

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

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

Desserter

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

VARMA HJORTRON 125:-
Rättviks vaniljglass, havrecrunch
Hot cloudberry, vanilla ice cream from Rättvik, oatcrunch

NYFRITERADE CHURROS 105:-
med salt karamellsås & Rättviks vaniljglass
Churros with salt caramelsauce & vanilla ice cream

CRÉME BRÛLÉE 95:-
Rårörda blåbär
Crème brulee with blueberry

EN STOR KULA GLASS FRÅN RÄTTVIK 69:-
Fråga oss efter dagens smaker
One scoop of ice cream, ask for flavours

EN STOR KULA SORBET FRÅN RÄTTVIK 69:-
Fråga oss efter dagens smaker
One scoop of sorbet, ask for flavours

Kaffedrinkar

ORKNEY COFFEE 4 cl 124:- / 6 cl 154:-
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