

Fatöl

Sälens Fjällbryggeri	30cl	40cl	50cl
West River IPA 6,5% Glutenfri	74:-	86:-	98:-
Session IPA 4,5%	72:-	84:-	96:-
Fjäll RIPA 6,3%	74:-	86:-	98:-
Säsongsbryggd	74:-	86:-	98:-
Sälen Gästkran	Dagspris!		

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:-
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 - Mjölkliten: 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, vermouthe, 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, Vermouthe	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	

BUFFELMOZZARELLA	129:-
med tomat, lök, basilika & balsamico buffalo mozzarella with tomato, onion, basil & balsamico	

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!

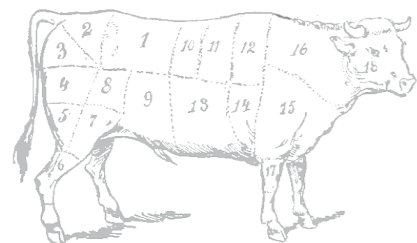
OXFILÉ 180 g Irland Angus grass fed 345:-
serveras med parmesanslungad bladsallad. Behöver sideorder!
Fillet of beef 180 g, served with parmesanlettuce
Needs siderorder!

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	
Liten Caesarsallad	50:-
Small Caesarsallad	
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
jumobmeringue, 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

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:-
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