

Mittagskarte

12.00h-13.30h Montag bis Freitag

Suppen

Montafoner Gerstensuppe mit Speck, Gemüse und Selchfleisch	8,50
Rinderkraftsuppe mit Frittaten	6,50
Rinderkraftsuppe mit Leberknödel	6,50

Etwas Kaltes

„Montafoner Marend“ Montafoner Spezialitäten wie luftgetrockneten Rohschinken, Weinsaftschinken und Speck sowie „Surakees“ und Bergkäse dazu Kren	17,90
„Lumpensalat“, Wurstsalat feine Extrawurst, Montforter Käse, Gewürzgurken und Paprika	10,50
Montafoner Salatschüssel an feinem Kräuterdressing mit gerösteten Nüssen, Kernen und Ei	10,50
verfeinert mit gebratenen Putenbruststreifen	16,90

Etwas Warmes

Hausgemachte Kalbsbratwurst mit Bratensauce mit Röstzwiebeln und Salzkartoffeln	13,90
Montafoner Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat	16,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Petersilienkartoffeln	24,90
Hausgemachte Bandnudeln mit feiner Sauce Bolognese von Rind & Kalb	16,90

Abendkarte

ab 18h Montag bis Freitag, Sa. & So. und Feiertag 12.-13.30h und ab 18h

Zum Anfangen und Salat

Bunte Salatschüssel mit Rohkost	9,50
Kleiner grüner Salat mit Hausdressing	5,50
Montafoner Salatschüssel an feinem Kräuterdressing mit gerösteten Nüssen, Kernen und Ei	10,50
verfeinert mit angerösteten Putenbruststreifen	16,90
Hausgebeizter Lachs mit Kräutern dazu Selleriecreme und Honig-Dillsauce	16,90
Sülzchen vom Montafoner Wiesenrind mit Kernölvinaigrette, Muskatkürbis und Feldsalat	15,90

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftsuppe mit Frittaten	6,50
Rinderkraftsuppe mit Leberknödel	6,50
Montafoner Gerstensuppe mit Speck, Gemüse und Selchfleisch	8,50
Montafoner Käsesuppe mit Brotchips	7,50

Vegetarisches & Veganes

Montafoner Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat	16,90
Gebackene Bauernbrot-Sauerkäseknödel auf säuerlichem Rahmkrautbeet	14,90
Gebratene Gartengemüse – Reis- Pfanne (vegan) nach täglichem Angebot	15,90
Gebratene Schlutzkrapfen mit Spinat gefüllt (vegan) verfeinert mit Pinienkernen und Schnittlauch	17,90

Abendkarte

ab 18h Montag bis Freitag, Sa. & So. und Feiertag 12.-13.30h und ab 18h

Von unseren Almen

„Alt Wiener“ Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und Mandelbrokkoli	31,90
Rosa gebratenes Schweinelendchen an Dijonsensauce mit gedämpften Reis und Wintergartengemüse	28,90
Gekochtes Schulterscherzel vom Montafoner Kalb im Kupfertopf serviert, mit Bouillonkartoffeln, Wurzelgemüse und Kren	27,90
Wiener Schnitzel vom Montafoner Kalb mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln	31,90
Gebratenes Hirschrückensteak an Pfeffersauce mit Kroketten und Apfelblaukraut	36,90
Gegrillte Putenbrust an Waldpilzsauce mit Butterspätzle und buntes Wintergartengemüse	23,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Petersilienerdäpfeln	24,90

Aus Flüssen und Bächen

Gebratenes Zanderfilet mit Rahmsauerkraut und goldbraunen Schlosskartoffeln	27,90
Knusprig gebratenes Alpen-Saiblingsfilet auf cremigen Kartoffelpaunzen und Blattspinat	29,90

Wegen Allergenen informiert Sie gerne unser Servicepersonal!

Abendkarte

ab 18h Montag bis Freitag, Sa. & So. und Feiertag 12.-13.30h und ab 18h

Für die Kleinen

wer aufisst, bekommt ein Eis!

„Alm Bursch“ Gebackenes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites	14,90
„Sepperl“ Hähnchen-Nuggets mit Pommes Frites	11,90
„Vrenie“ Fischknusperli mit Salzkartoffeln	9,90
„Loisl“ Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle und Gemüse	11,90

Auf Vorbestellung „Genuss zu Zweit“

Preis pro Person, 1 Tag vorbestellen

Ausgelöste Montafoner Kalbshaxe an Gemüsejus mit Rösti	29,90
„Chateaubriand“ mit Sauce Béarnaise Gemüsebukett und Kroketten	43,90
Tranchierte Schweinshaxe an Kümmelglace mit Sauerkraut und Semmelknödel	26,90
Fleischfondue „Bourguignon“ mit Würfel von 4 Filetsorten mit verschiedenen Saucen, Pommes frites und Salat	39,90

Zum Schluss etwas Süßes

Tonkabohnen-Creme brulée mit Moccaeis und Früchten	10,50
„Mohr im Hemd“ Lauwarmer Schokoladen-Nusstimbal garniert Schokoladensauce, Sahne und Früchten	11,90
„Parfait von der Pistazie“ mit Früchten garniert	14,90
Kaiserschmarren „Wiener Art“ (ca. 20 min Wartezeit) mit Zwetschgenröster	15,90