

# Aperitif

<b>Campari</b> Soda oder Orange	4,80
<b>Sherry</b> medium oder dry	3,80
<b>Cynar</b> oder <b>Pernod</b>	4,80
<b>Martini</b> bianco oder rosso	3,80
<b>Glas Sekt</b> oder Sekt Orange	4,20
<b>Glas Prosecco</b>	3,80
<b>Prosecco mit Holunderblütensirup</b>	4,20
<b>Aperol Spritz</b>	4,80
1/16 <b>Grüner Veltliner</b>	1,80
<b>Apfel- Birne- Holundersaft</b>	
Die alkoholfreie Alternative unseres Biobauern	3,10

# Vorspeisen

<b>Frischer Feldsalat</b> an Dijonsendressing mit Montafoner Speck und gehacktem Ei vom Bio Bauernhof Herbert Battlogg in St. Anton	7,90
<b>Mozzarella und Tomaten</b> an Olivenöl extra vergine, Balsamicoessig und Basilikum	6,90
<b>Carpaccio vom Alpenrinderfilet</b> an Himbeer-Trüffel Dressing mit Ruccola und Parmesan	10,90
<b>Spaghetti</b> an Tomatensauce mit frischem Parmesan	5,90

# Aus der Region und darüber hinaus

**Wiener Schnitzel** vom Schweinskarree, extra zart  
wahlweise mit Salatplatte  
Petersilkartoffeln **oder** Pommes frites 14,90

**Rindsgulasch** vom österreichischen Alprind  
mit hausgemachten Spätzle 16,90

**Hirschragout** Wild aus heimischen Wäldern  
mit Blaukraut, Serviettenknödel und Preiselbeerbirne 21,90

„**Kreuzspieß**“ Rind, Schwein, Pute am Spieß gegrillt  
mit Pommes frites, Grillsauce und Salat 18,90

## **Ein schönes Stück Fleisch**

Huftsteak vom heimischen Alprind 23,90

Filetsteak vom Almoachsen 28,90

Beides servieren wir mit Salatbouquet, Kräuterbutter

und Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm

**Asiatisches Fischcurry** mit Basmatireis  
Fischfilets, Gemüse und Garnelen mit Kokosmilch 18,90

**Hasenpfeffer** „Hemingway“  
mit Butterspätzle und Speckbohnen 18,90

*Bemerkung am Rande*

*Unser Hasenpfeffer war Ernest Hemingways Lieblingsgericht als er hier im  
Montafon zwei Winter verbrachte. 1924/25 und 1925/26*

Das Originalrezept ist noch erhalten und wir kochen den Stallhasen heute noch  
genauso wie damals. Getrunken wurde dazu der Rotwein Veltliner Sassella 1/8

4,90

# F o n d u e

Schmeckt und macht Spass !

pro Person

Fondue „Bourguignonne“ 26,90

Die wohl bekannteste Art von Fleischfondue in Öl  
Steak vom Rind in Würfeln, 6 verschiedene hausgemachte Saucen,  
hausgemachtes Weißbrot, Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm

*Weinempfehlung: Cabernet Sauvignon oder Heideboden*

Fondue „Chinoise“ 26,90

**Rindsfilet und Geflügel in dünne Scheiben geschnitten,**

**Brühe mit Sherry, 6 verschiedene Saucen, hausgemachtes Brot**

hauseigene Gewürze und Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm  
*Dazu passt hervorragend Nepomuk oder Carnuntum Cuvée*

Fondue „Art des Hauses“ 25,90

Verschiedene Sorten Fleisch (Rind, Schwein,  
Pute und Würstchen) in Öl, 6 verschiedene Saucen  
Hausgemachtes Baguettebrot, hauseigene Gewürzmischungen  
Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm

*Dazu empfiehlt sich Blaufränkisch oder Rioja Crianza*

Fondue „Leicht und Fit“ 25,90

Hühner- und Putenbrust werden in einer Gemüsebrühe gegart.  
Mit frischem Gemüse, hausgemachtem Weißbrot,  
6 verschiedene Saucen, hauseigene Gewürzmischung und Ofenkartoffel  
mit Kräutersauerrahm.

*Dazu empfiehlt sich ein Weißwein wie der Chardonnay*

## Fondue „Bacchus“ 28,90

Feingeschnittenes Rindsfilet in Gewürzrotwein gegart

6 versch. Saucen, hausgemachtes Weißbrot, Oliven,  
Spezialgewürz des Hauses, Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm  
Ein Genuss für alle Weinliebhaber.

Weinempfehlung: Zweigelt Prädium Scheiblhofer

## Grillen auf Stein 27,90

Steaks vom Rind, Schwein und Geflügel, frische Tomaten,  
Paprika, Bananen, Champignons, 6 versch. Saucen,  
hausgemachtes Weißbrot, Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm.

*Weinempfehlung: Legends*

## Fischfondue „Neptun“ nur auf Vorbestellung! 29,90

Verschiedene Salz- und Süßwasserfische sowie verschiedene  
Meeresfrüchte und Gemüse werden in einer Fischsuppe gegart.  
Mit Basmatireis, 6 versch. Saucen, Kräuterbutter,  
hausgemachtes Baguette, Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm

*Unsere Weinempfehlung: Sauvignon blanc*

### Bitte beachten!

**Alle unsere Fondues, Grillen auf Stein sowie Raclette**  
können erst **ab 2** Personen bestellt werden.

Unsere Fonduesaucen sind hausgemacht und “linienbewusst“, denn sie  
werden ausschließlich mit Halbfettmayonnaise, Sauerrahm, Joghurt  
und kalt gepresstem Olivenöl zubereitet.

# Käsefondue

Alle Käsefondues servieren wir mit hausgemachtem Weißbrot  
Sauren Gurken, Pfefferoni und Perlzwiebeln

pro Person

Käsefondue „Neuenburger Art“ 18,50  
Das klassische Käsefondue nach Schweizer Art mit Kirschnaps

*Unsere Weinempfehlung: Grüner Veltliner*

Maxis Käsefondue 17,50  
Ohne Wein dafür mit Apfel- und Zitronensaft gemacht  
Für Kinder und Alle die lieber ohne Alkohol genießen

Kräutergarten Fondue 17,90

**Frische Kräuter geben diesem Fondue seinen Geschmack**

*Unsere Weinempfehlung: Panther aus der Steiermark*

Käsefondue „Großmutter's Art“ 18,90  
Mit Speck und Zwiebeln

*Weinempfehlung: Sauvignon blanc*

*Käsefondue „Champignon und Schinken“ 18,90*

Mit frischen Champignons und Schinken

*Unser Weintipp: Veltliner and friends Böhme*

„Bergbauern“ Käsefondue 18,90

Mit einem Teil Ziegenkäse und anstatt Weißwein Rotwein

Dieses Fondue wird mit dunklem Brot und Oliven gegessen

*Dazu empfiehlt sich ein Carnuntum Cuvée*

„Äpler“ Käsefondue Mit „Surem Kees“ dem einzigartigen aus dem Montafon Weinempfehlung: Veltliner and friends	18,50
Zwiebelkäsefondue Mit Zwiebelringen und ganzen Knoblauchzehen Weinempfehlung: Riesling oder Pinot Grigio	17,90
Käsefondue „Italienische Art“ Mit italienischem Gorgonzola und frischem Schnittlauch <i>Weinempfehlung: Rotgipfler Rodauner</i>	18,90
Käsefondue „Montafon“ <b>Mit Steinpilzen. Ein Erlebnis für Pilzfreunde</b> <i>Wir empfehlen dazu einen Chardonnay</i>	19,50
Käsefondue „Bregenzerwald“ Mit ausschließlich Bregenzerwälder Käse. Kräftig und würzig Weinempfehlung: Grüner Veltliner	18,90
Käsefondue „Normandie“ Mit französischem Camembert und Calvados verfeinert <i>Weinempfehlung: Riesling</i>	19,50
Raclette Raclettekäsescheiben, Pellkartoffeln, Cornichons Perlzwiebeln, Pfefferoni, Butter und Schinkenspeck <i>Wir trinken dazu Merlot</i>	20,80

**Mein Tipp**

Zunehmender Beliebtheit erfreut sich **Obst zum Käsefondue**.

*Sie können zu allen Käsefondues eine  
**Obstplatte dazubestellen.**  
1 Portion um 3,50*

## Feine Sachen ohne Fleisch

Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Salatgarnitur  
gefüllt mit Mix Grill Gemüse 12,90

Montafoner Kässpätzle  
Käse aus dem Montafon und Vorarlberg  
mit grünem Salat 13,90

### **Kärntner Kasnudeln**

Eine österreichische Nudelspezialität gefüllt mit Kräuter-  
frischkäse an brauner Butter und geriebenem Bergkäse 13,50

Kaiserschmarren mit Apfelmus  
Der hausgemachte süße Klassiker der Österreicher 12,90

Spaghetti Pomodoro  
mit feiner Tomatensauce und frischem Parmesan 11,90

Gemüsecurry  
Kokosmilch, Gemüse und Basmatireis. Auch für Veganer 13,90

## Salate als Hauptgericht

Zu allen Salaten servieren wir frisches hausgemachtes Baguette

Steirischer Backhendlsalat  
Blattsalate, Tomaten und Mais mit gebackenem Hühnerbrüstchen  
in der Kürbiskernpanade und original steirischem Kernöl 16,90

Fitnesssteller  
Putenstreifen fein gebraten mit Curry und Cocktailsauce  
verschiedene Salate und Obst 16,90

Grande Caprese  
Tomaten, Mozzarella, natives Olivenöl, Balsamicoessig 12,90