



Lieber Gast, unser Team heißt Sie mit
einem netten

„Grüß di“



-lichst Willkommen in unserem Haus.

Liebe Gäste, unsere Mitarbeiter informieren sie gerne
über Allergene Zutaten in unseren Produkten!

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte,
können neben den gekennzeichneten Zutaten
Spuren anderer Stoffe enthalten sein,
die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Regionalität liegt uns am Herzen

Unsere Lieferanten

Metzgerei Salzgeber Tschagguns	<i>Fleisch- und Wurstwaren</i>
Fruchtexpress Frastanz	<i>Pommes frites, Salat, Gemüse</i>
Mohrenbrauerei Dornbirn	<i>Bier, Vo Üs Limonaden, Wein</i>
Rala Schlins	<i>Reinigungsmittel</i>
Vorarlberg Milch Feldkirch	<i>Milchwaren, Käse</i>
Sennerei Sandrell Tschagguns	<i>Sura Kees</i>
Sennerei Lingenau	<i>Käse</i>
Prinz Hörbranz	<i>Spirituosen</i>

Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Aufenthalt bei uns!

Ihre Gastgeber

Familie Sabrina & Domenic Salzgeber

Montafoner - Spezialitäten



Was ist eigentlich der Sura Kees?

Hinter dieser Spezialität steht ein ganzes Tal

Der Montafoner Sura Kees ist eine regionale Spezialität, die durch die Jahrhunderte hindurch das Montafon geprägt hat. Seine Geschichte hatte Höhen und Tiefen. Sein Geschmack und sein Geruch sind unvergleichlich. Gemeinsam mit dem Montafon steht er für eine der ältesten Käsetraditionen der Alpen.

Hohe Qualität für unvergleichlichen Geschmack

Obwohl der Montafoner Sura Kees ein Magerkäse ist, geizt er nicht mit Geschmack. Zunächst frisch-würzig und mild-aromatisch, schmeckt er mit zunehmendem Alter leicht pikant.

Sura Kees – Caprese

Sura Kees mit Tomaten und feinem Basilikumpesto
dazu herzhafter Montafoner Speck und Ruccola

€ 8,90

Äplersalat

Sommerliche Blattsalate an Balsamicodressing
mit fein mariniertem Sura Kees dazu gerösteter Bauchspeck

€ 13,90

Montafoner Cordon Bleu

Panierte Schweineschnitzel gefüllt mit Speck und Sura Kees
dazu Petersilerdäpfel

€ 18,90

Montafoner Kässpätzle im Pfennli serviert

mit einer hausgemachten Käsemischung und gemischtem Salat

€ 14,90

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindssuppe

mit Backerbsen	kl. Tasse € 3,90	gr. Tasse € 5,50
mit hausgemachten Leberspätzle	kl. Tasse € 3,90	gr. Tasse € 5,50
mit hausgemachten Kräuterflädli	kl. Tasse € 3,90	gr. Tasse € 5,50
mit hausgemachten Milzschnitten	kl. Tasse € 3,90	gr. Tasse € 5,50

Montafoner Knoblauchsuppe

mit Schwarzbrotchips und Sahnehäubchen	kl. Tasse € 3,90	gr. Tasse € 5,50
---	------------------	------------------

Oder lieber eine kleine Vorspeise

Sura Kees Caprese

Sura Kees mit Tomaten und feinem Basilikumpesto dazu herzhafter Montafoner Speck und Ruccola	€ 8,90
---	--------

Montafoner Mostbröckle

auf Ruccola mit Kirschtomaten und eingelegten Zucchini	€ 8,90
--	--------

Bunter gemischter Salat

mit feinem Hausdressing	€ 5,90
-------------------------	--------

Äplersalat

verschiedene Blattsalate an Balsamicodressing fein marinierten Sura-Kees-Würfel, dazu gerösteter Montafoner Speck	€ 9,90
--	--------

Grüner Salat

mit Hausdressing	€ 5,00
------------------	--------

Aus der Pfanne

Cordon bleu

mit Petersilerdäpfel

€ 17,90

Wiener Schnitzel (vom Schwein)

mit Pommes Frites oder gemischtem Salat

€ 16,90

Zanderfilet

an Knoblauch-Kräuterbutter und Petersilerdäpfel

€ 19,90

Fit und Gesund

Backhendlsalat

verschiedene Blattsalate an Balsamicodressing
mit knusprigen Backhendlstücken

€ 15,90

Fitnesssteller

Gebratene Hühnerbrust, dazu bunt gemischter Salat mit Hausdressing

€ 14,90

Forellensalat

verschiedene Blattsalate an Balsamicodressing
mit geräuchertem Forellenfilet und frischem Kren

€ 13,90

Äplersalat

verschiedene Blattsalate mit fein marinierten Sura Kees Würfel,
dazu gerösteter Bauchspeck und Balsamicodressing

€ 13,90

Beilagen - Salate

Bunt gemischter Salat mit Hausdressing

€ 5,90

Grüner Blattsalat mit Hausdressing

€ 5,00

Spezialitäten des Hauses

Rumpsteak „nach Art des Hauses“ (250 Gramm)

an feiner Pfefferrahmsauce mit buntem Gemüse und Kartoffelkroketten € 29,90

Zwiebelrostbraten „Alt Wien“

an feiner Zwiebelsauce mit grünen Speckbohnen und Röstinchen € 24,90

Schweinsmedaillons

auf feiner Cognacrahmsauce und Gemüse garnitur
mit hausgemachten Spätzle € 22,90

Hirschragout “Gauertal-Art“

mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle € 23,90

Hausspieß

Verschiedene Filet- und Rückenstücke (Schwein und Pute)
an pikanter Paprika-Zwiebel Sauce und Reis € 18,90

Hühnerbrüstchen

auf Kräuterschaumsauce mit feinem Gemüse und Reis € 18,90

Rahmschnitzel

Schweinsrückenschnitzel an Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle € 15,90

Montafonerschnitzel

Schweinschnitzel belegt mit Speck und Käse, Zwiebelsauce
und Rosmarinerdäpfel € 16,90

Unser Klassiker - Grillteller “Sulzfluh“

Gegrillte Filet- und Rückenstücke (Schwein und Pute), mit Speckscheiben,
Grillsauce, Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes Frites € 19,90

Gerne servieren wir Ihnen auch kleine Portionen abzüglich € 2,00

Spezialitäten vom Haus im Pfennli serviert

Rindsgulasch vom heimischen Rind

mit hausgemachten Spätzle

€ 16,90

Montafoner Kässpätzle

mit Röstzwiebeln und gemischter Salat

€ 14,90

Sulzfluh - Grillpfennli

Gegrillte Filet und Rückenstücke (Schwein und Pute)

mit pikanter Pfefferrahmsauce dazu hausgemachte Kässpätzle

€ 19,90

Hausgemachte Nudelspezialitäten

Nudeln „Äpler Art“

feine hausgemachte Nudeln an Kräuter-Knoblauchöl,
dazu Zwiebeln und Montafoner Speck

€ 13,90

Hausgemachte Pestonudeln

feine hausgemachte Nudeln

an frischem Basilikum- Ruccolapesto und Parmesan

€ 12,90

Gerne servieren wir Ihnen auch kleine Portionen abzüglich € 2,00

Auf Vorbestellung (1 Tag vorher)

Steirisches Backhendl (ab 2 oder mehreren Personen)

im Heubett - Brust und Keule gebacken
dazu hausgemachter Erdäpfelsalat
mit steirischem Kürbiskernöl

pro Person € 19,90

Grillplatte (ab 2 oder mehreren Personen)

verschiedene Filet- und Rückenstücke vom Grill
vom Schwein, der Pute und dem Rind, kl. Wienerschnitzel,
Kräuterbutter, Pfefferrahmsauce, buntes Gemüse, Reis,
Pommes Frites

pro Person € 29,90

Hausgemachtes Beef Tatare (ab 2 oder mehreren Personen)

fein garniert mit Zwiebelringen dazu Butter und Toastbrot

als Hauptspeise pro Person € 23,90

als Vorspeise pro Person € 18,90

Beilagen

Pommes Frites, Petersilerdäpfel, Kroketten

Spätzle, Reis, Röstinchen, hausgemachte Nudeln pro Portion € 5,50

Buntes Gemüse pro Portion € 5,90

Speckbohnen pro Portion € 5,90

Für unsere kleinen Gäste

Mickey Mouse

Leberkäse mit Natursauce und Reis € 7,90

Garfield

Lustige Würstel mit Pommes Frites € 7,90

Pluto

Spätzle mit Sauce € 5,90



Goofy

Hühnerschnitzel natur
mit Spätzle und Sauce € 8,90

Donald Duck

Wiener Schnitzel
mit Pommes Frites € 8,90

Aperitif - Sprizz

A guats Fläschle Prosecco (DOC – Spumante brut, Villa Teresa)	€ 25,00
Aperol Sprizz (Aperol mit Prosecco und Soda)	€ 6,00
Aperol Sprizz Veneziano (Aperol mit Weißwein und Soda)	€ 6,00
Aperol Lemon Sprizz (Aperol mit Bitter Lemon und Soda)	€ 6,00
Hugo Sprizz (Holundersirup mit Prosecco und Soda)	€ 6,00
Holunderprosecco	€ 4,50
Mirtillo Sprizz (Heidelbeerlikör mit Bitter Lemon und Soda)	€ 6,50
Mirtillo Seltz (Heidelbeerlikör mit Soda)	€ 6,00
Campari Sprizz (Campari, Prosecco, Soda)	€ 6,00
Campari Tocco Rosso (Campari, Prosecco, Holundersirup, Soda)	€ 6,00
Campari Soda	€ 5,50
Campari Orange	€ 6,00
Martini Sprizz (Martini Bianco, Zitronenlimonade, Soda)	€ 6,00
Martini bianco	€ 4,50

Wein offen / Most

Grüner Veltliner	¼ l	€ 6,20
Weißwein Gespritzt süß/sauer	¼ l	€ 3,60
Zweigelt	¼ l	€ 6,20
Rotwein Gespritzt süß/sauer	¼ l	€ 3,60
Kaiser Spritzer (Weißwein, Soda, Holundersirup)	¼ l	€ 3,90
Apfel – Birnen Most	¼ l	€ 3,80
Apfel – Birnen Most gespritzt	0,5 l	€ 4,90
Most Holunderspritzer (Most, Holundersirup, Soda)	0,5 l	€ 5,10

Bier

Mohrenbräu – Helles offen	0,5 l	€ 4,60
Mohrenbräu – Helles offen	0,3 l	€ 3,70
Mohrenbräu - Radler sauer / süß offen	0,5 l	€ 4,60
Mohrenbräu - Radler sauer / süß offen	0,3 l	€ 3,70
Naturradler Mohrenbräu offen	0,5 l	€ 4,60
Naturradler Mohrenbräu offen	0,3 l	€ 3,70
Mohrenbräu - Hefeweizen offen	0,5 l	€ 5,00
Mohrenbräu – Hefeweizen offen	0,3 l	€ 4,00
Mohrenbräu – Hefeweizen Radler sauer/süß	0,5 l	€ 5,00
Mohrenbräu – Kaiserweiße offen (Weizenbier, Schuss Holundersirup)	0,5 l	€ 5,20
Flasche Warsteiner alkoholfrei	0,3 l	€ 3,80
Flasche Erdinger alkoholfrei	0,5 l	€ 4,80

Alkoholfreie Getränke

LIMO VO ÜS – Aus Vorarlberg – NICHT VON IRGENDWO

VO ÜS Cola-, Zitronen-, Orangen- oder Cola-Mixlimonade,	0,3 l	€ 3,50
VO ÜS Cola-, Zitronen-, Orangen oder Cola-Mixlimonade,	0,5 l	€ 4,40
VO ÜS Himbeerschiwasser	0,3 l	€ 3,30
VO ÜS Himbeerschiwasser	0,5 l	€ 3,90
VO ÜS Holunder	0,3 l	€ 3,30
VO ÜS Holunder	0,5 l	€ 3,90
FL. VO ÜS Cola ohne Zucker	0,3 l	€ 3,60
FL. VO ÜS Zirbe Zitrone	0,3 l	€ 3,60
FL. VO ÜS Eistee Pfirsich	0,3 l	€ 3,60
FL. VO ÜS Kräuter Brennessel	0,3 l	€ 3,60
Vöslauer Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,33 l	€ 2,90
Vöslauer Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,75 l	€ 5,90
Durstlöscher (Apfel-, Johannisbeere-, Mango- oder Orangensaft gespritzt)	0,5 l	€ 4,40
Durstlöscher (Apfel-, Johannisbeere-, Mango- oder Orangensaft gespritzt)	0,3 l	€ 3,50
Soda Citron (Soda mit Zitronensaft)	0,5 l	€ 3,90
Grander Wasser ohne Begleitgetränk	0,5 l	€ 1,50

Warme Getränke

Tasse Kaffee	€ 3,20
Tasse Espresso	€ 3,20
Tasse Koffeinfreier Kaffee	€ 3,20
Tasse Cappuccino	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,80
Tasse Espresso Macchiato	€ 3,30
Heiße Schokolade	€ 3,80
Tasse Choccocino (Heiße Schokolade mit Espresso)	€ 4,50
Tasse Tee (Hagebutte, Kamille, Pfefferminz, Früchte)	€ 2,90
Tasse Tee mit Rum	€ 4,50
Tasse Glühwein	€ 5,50
Tasse Jägertee	€ 5,50

Schnäpse

2 cl Obstler	€ 3,00
2 cl Williams oder Marille	€ 3,20
2 cl. DER Haselnuss	€ 3,20
2 cl Vogelbeer oder Enzian	€ 3,90
2 cl Grappa	€ 3,90
2 cl Baileys mit Eis	€ 3,50
2 cl Weichsellikör	€ 3,20
2 cl Jägermeister	€ 3,20
2 cl Ramazotti mit Zitrone und Eis	€ 3,50

Alte Brände von Prinz

Diese Destillate werden 18 bis 36 Monate im Steingut gereift und anschließend noch 6 bis 24 Monate im traditionellen Prinz Holzfass

Alter Bodensee-Apfel	€ 4,90
Alte Haselnuss	€ 4,90
Alte Williams-Christ-Birne	€ 4,90
Alte Marille	€ 4,90
Alte Haus-Zwetschke	€ 4,90
Alte Wald-Himbeere	€ 4,90

Weißweine

Chardonnay

Gut Altenberg, Neusiedlersee

Eleganter und vollmundiger Wein mit intensivem Fruchtbukett,
mild und trocken im Abgang

Flasche 0,75 l € 23,90

Glas 1/8 € 4,10

Grüner Veltliner

Weingut Pass, Weinviertel

Leichter, frisch- fruchtiger Geschmack harmonisiert
mit der typischen Veltliner- Pfeffernote

Flasche 0,75 l € 23,90

Glas 1/8 € 4,10

Grüner Veltliner Ruppersthal BIO

Weingut Schabl, Wagram

jugendliche Farbe, zart fruchtiges Bukett, feine Kräuternoten,
stoffiger Wein, mandelige Würze im Abgang

Flasche 0,75 l € 25,90

Roter Veltliner Königsbrunn BIO

Weingut Schabl, Wagram

helle Farbe, feinfruchtiges Bukett, Grapefruit, Melone, kandierte Orange,
balanciert, fruchtig im Abgang, gute Länge

Flasche 0,75l € 27,90

Roséweine

Altenberger Rosé

Weingut Gut Altenberg, Neusiedlersee

Feines Lachsrosa, rotbeeriger Duft nach frischen Kirschen
und Erdbeeren

Flasche 0,75 l € 23,90

Glas 1/8 € 4,10

Rotweine

Cuvée Classic Red Fred

Weingut Schaller, Neusiedlersee

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, St. Laurent und Zweigelt, kräftiger Körper, feiner Cassis-Duft und tolle Tannine

Flasche 0,75 l € 26,90

Glas 1/8 € 4,90

Cuvée Patfalu

Weingut Schaller, Neusiedlersee

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Zweigelt und St. Laurent, trockenes, kraftvolles ausgewogenes Cuvée, kräftige Farbe, wurde 12 Monate im Barrique gelagert

Flasche 0,75 l € 33,90

Blaufränkisch

Weingut Schuhmanns, Neusiedlersee

Tiefdunkel mit einem rubinroten Kern, würzige Komponenten in der Nase.

Sehr mild am Gaumen mit samtigem Abgang

Flasche 0,75 l € 29,90

Magnum 1,5l € 57,90

Zweigelt

Weingut Schuster, Wagram

Rubinrote Farbe mit lila Reflexen, reife Kirschen im Duft und Geschmack, schön abgerundet

Flasche 0,75 l € 25,90

Rotweine

Zweigelt

Weingut Schuhmanns, Neusiedlersee

Schönes, violett mit dunkelrotem Rand, intensives Bukett nach Kirschen, sehr weich und rund am Gaumen, mittlerer Abgang, schon sehr trinkreif

Flasche 0,75 l € 28,90

Steinkauz

Weingut Schuhmanns, Neusiedlersee

Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt und Merlot - Tiefschwarz, mit rubinrotem Kern, dunkle Frucht, leicht würzige Komponenten. Der Barrique Einsatz ist nicht zu intensiv und unterstützt die Frucht. Am Gaumen dichter und kräftiger Körper

Flasche 0,75 l € 36,90

Old Hill

Weingut Schuhmanns, Neusiedlersee

Cuvée aus Zweigelt und Merlot. Die typische Kirschnote des Blauen Zweigelt ist sehr deutlich. Der Holz Einsatz ist harmonisch. Sehr kräftiger Körper, rund am Gaumen – sehr zugänglich und im Abgang lange zu spüren

Flasche 0,75l € 42,90

Merlot

Weingut Schuhmanns, Neusiedlersee

Gedeiht in den besten Lagen in Rieden Altenberg und Hochäcker. Dunkles Rubingranat, dunkelbeerige Frucht, am Gaumen enorme Fülle

Flasche 0,75l € 59,90