



Lieber Gast, unser Team heißt Sie mit
einem netten

„Grüß di“



-lichst Willkommen in unserem Haus.

REGIONAL GEKOCHT

Wir das Gasthaus Sulzfluh ist ein **AMA GENUSS BETRIEB** sowie Mitglied bei **BEWUSST MONTAFON** und wurde daher für die besondere Verwendung regionaler Produkte aus dem Montafon sowie aus Vorarlberg ausgezeichnet

Heimische Produkte – Regionale Partner

Folgende Produkte werden nach saisonaler Verfügbarkeit bezogen von

- Fleisch und Wurstwaren vom Montafoner Metzgermeister Salzgeber in Tschagguns
 - Milchprodukte über Vorarlberg Milch aus Feldkirch
 - Frischeier aus Bodenhaltung von Sennhof Rankweil
 - Obst, Gemüse Kartoffeln, Salat von Fruchtexpress Frastanz
 - Salate und Kräuter von Gauensteiner Hofspezialitäten in Schruns
 - Forellenfilet aus der Fischzucht Güfel, Meinigen
- Sura Kees Hofsennerie Sandrell sowie im Sommer von den Montafoner Alpen
 - Bergkäse von der Sennerei Lingenau im Bregenzerwald
 - Schokolade von der Schokoladenmanufaktur Fenkart, Hohenems
- Bier und Spezialbier sowie Limonaden VO ÜS von der Mohrenbrauerei Dornbirn
 - Reinigungsmittel von der Firma Rala in Schlins
 - Spirituosen und Schnäpse von Prinz in Hörbranz

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.

Ihre Gastgeber

Familie Sabrina & Domenic Salzgeber mit Team

Unsere Preise verstehen sich inklusive Steuern und Abgaben.

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

€ 9,90

Äplersalat

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

€ 15,90

Als Vorspeise

€ 11,90

Montafoner Cordon Bleu

Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Speck und Sura Kees
dazu Petersilerdäpfel

€ 20,90

Montafoner Kässpätzle im Pfennli serviert

mit einer hausgemachten Käsemischung, Röstzwiebeln
und gemischtem Salat

€ 15,90

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindssuppe

mit hausgemachten Leberspätzle	€ 4,90
mit hausgemachten Kräuterflädli	€ 4,90
mit hausgemachten Milzschnitten	€ 4,90

Montafoner Knoblauchsuppe

mit Schwarzbrotchips und Sahnehäubchen	€ 5,90
---	--------

Oder lieber eine kleine Vorspeise

Sura Kees Caprese

Sura Kees mit Tomaten und feinem Basilikumpesto dazu herzhafter Montafoner Speck und Ruccola	€ 9,90
---	--------

Montafoner Mostbröckle (luftgetrocknetes vom Rind)

auf Ruccola mit Kirschtomaten und eingelegten Zucchini	€ 9,90
--	--------

Bunter gemischter Salat

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

Äplersalat

verschiedene Blattsalate an Balsamicodressing fein marinierten Sura-Kees-Würfel, dazu gerösteter Montafoner Speck	€ 11,90
--	---------

Grüner Salat

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

Aus der Pfanne

Cordon bleu

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse dazu Petersilerdäpfel € 19,90

Wiener Schnitzel (vom Schwein)

mit Pommes Frites oder gemischtem Salat € 17,90

Zanderfilet

gebraten an feinem Knoblauch-Kräuterbutter und Petersilerdäpfel € 21,90

Fit und Gesund

Backhendlsalat

verschiedene Blattsalate an Balsamicodressing
mit knusprigen Backhendlstücken € 16,90

Fitnesssteller

Gebratene Hühnerbrust auf einem bunt gemischtem Salat
und Hausdressing € 15,90

Forellensalat

verschiedene Blattsalate an Balsamicodressing
mit geräuchertem Forellenfilet vom Forellenhof Güfel und frischem Kren € 15,90

Äplersalat

verschiedene Blattsalate mit fein marinierten Sura Kees Würfel,
dazu gerösteter Bauchspeck und Balsamicodressing € 15,90

Beilagen - Salate

Bunt gemischter Salat mit Hausdressing € 5,90

Grüner Blattsalat mit Hausdressing € 5,90

Spezialitäten des Hauses

Rumpsteak „nach Art des Hauses“ (250 Gramm)

Medium gebraten an feiner Pfefferrahmsauce
dazu buntes Gemüse und Kartoffelkroketten € 32,90

Zwiebelrostbraten „Alt Wien“

an feiner Zwiebelsauce mit grünen Speckbohnen und Petersilerdäpfel € 27,90

Schweinsmedaillons

auf feiner Cognacrahmsauce und buntem Gemüse
dazu hausgemachte Spätzle € 24,90

Hirschragout „Gauertal-Art“

Feines heimisches Hirschragout mit Preiselbeeren
und hausgemachten Spätzle € 25,90

Hausspieß

Verschiedene Filet- und Rückenstücke (Schwein und Pute)
an pikanter Paprika-Zwiebel Sauce und Reis € 19,90

Hühnerbrüstchen

auf einer feinen Kräuterschaumsauce mit buntem Gemüse und Reis € 21,90

Rahmschnitzel

Schweinsrückenschnitzel an Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle € 17,90

Montafonerschnitzel

Schweinschnitzel belegt mit Speck und Käse, Zwiebelsauce
und Rosmarinerdäpfel € 19,90

Unser Klassiker - Grillteller „Sulzfluh“

Gegrillte Filet- und Rückenstücke (Schwein und Pute), mit Speckscheiben,
Grillsauce, Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes Frites € 21,90

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

Spezialitäten vom Haus im Pfennli serviert

Rindsgulasch vom heimischen Rind

Pikantes Gulasch vom heimischen Rind mit hausgemachten Spätzle € 18,90

Montafoner Kässpätzle

mit einer hausgemachten Käsemischung, Röstzwiebeln
und gemischtem Salat € 15,90

Sulzfluh - Grillpfennli

Gegrillte Filet und Rückenstücke (Schwein und Pute)
mit pikanter Pfefferrahmsauce dazu hausgemachte Kässpätzle € 20,90

Hausgemachte Nudelspezialitäten

Nudeln „Äpler Art“

feine hausgemachte Nudeln an Kräuter-Knoblauchöl,
dazu Zwiebeln und Montafoner Speck € 14,90

Hausgemachte Pestonudeln

feine hausgemachte Nudeln
an frischem Basilikum- Ruccolapesto und Parmesan € 13,90

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 € 22,90

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 € 33,90

Hausgemachtes Beef Tatar (ab 2 oder mehreren Personen)

fein garniert mit Zwiebelringen dazu Butter und Toastbrot

als Hauptspeise pro Person € 25,90

als Vorspeise pro Person € 20,90

Fondue – Chinoise

(ab 4 oder mehreren Personen)

Hühner-, Schweinsfilet und Rindfleisch werden in einer kräftigen Fleischsuppe gegart.
Dazu gibt es verschiedene schmackhafte pikante Saucen,
feines Gemüse, Brot und Pommes frites.

Im Anschluss wird die Suppe mit Sherry verfeinert und getrunken – einfach köstlich!

pro Person € 34,90

Käsefondue

(ab 2 oder mehreren Personen)

Klassisches Käsefondue mit hausgemachter Käsemischung

Dazu servieren wir verschiedenes Sauergemüse, Äpfel, Rosmarinkartoffeln und Brot

pro Person € 21,90

Beilagen

Pommes Frites, Petersilerdäpfel, Rosmarinerdäpfel, Kartoffelkroketten		
hausgemachte Spätzle, Reis, hausgemachte Nudeln	pro Portion	€ 5,90
Portion Buntes Gemüse	pro Portion	€ 6,50
Portion Speckbohnen	pro Portion	€ 6,50

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 € 6,50



Goofy

Hühnerschnitzel natur
mit Spätzle und Sauce € 9,90

Donald Duck

Wiener Schnitzel
mit Pommes Frites € 9,90

Aperitif - Sprizz

A klis Fläschle Prosecco (Piccolo 0,2l)	€ 7,90
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)	€ 6,90
Mirtillo Seltz (Heidelbeerlikör mit Soda)	€ 6,90
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	€ 6,50
Weißwein Gespritzt süß/sauer	¼ l	€ 3,80
Zweigelt	¼ l	€ 6,50
Rotwein Gespritzt süß/sauer	¼ l	€ 3,80
Kaiser Spritzer (Weißwein, Soda, Holundersirup)	¼ l	€ 4,20
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	€ 4,80
Mohrenbräu – Helles offen	0,3 l	€ 4,00
Mohrenbräu - Radler sauer / süß offen	0,5 l	€ 4,80
Mohrenbräu - Radler sauer / süß offen	0,3 l	€ 4,00
Bayrisch dunkel Mohrenbräu offen	0,5 l	€ 5,00
Bayrisch dunkel Mohrenbräu offen	0,3 l	€ 4,10
Mohrenbräu - Hefeweizen offen	0,5 l	€ 5,20
Mohrenbräu – Hefeweizen offen	0,3 l	€ 4,20
Mohrenbräu – Hefeweizen Radler sauer/süß	0,5 l	€ 5,20
Mohrenbräu – Kaiserweiße offen (Weizenbier, Schuss Holundersirup)	0,5 l	€ 5,40
Flasche Warsteiner alkoholfrei	0,3 l	€ 3,90
Flasche Erdinger alkoholfrei	0,5 l	€ 5,00

Alkoholfreie Getränke

LIMO VO ÜS – Aus Vorarlberg – NICHT VON IRGENDWO

VO ÜS Cola-, Zitronen-, Orangen- oder Cola-Mixlimonade,	0,3 l	€ 3,70
VO ÜS Cola-, Zitronen-, Orangen oder Cola-Mixlimonade,	0,5 l	€ 4,60
VO ÜS Himbeerschiwasser	0,3 l	€ 3,50
VO ÜS Himbeerschiwasser	0,5 l	€ 4,50
VO ÜS Holunder	0,3 l	€ 3,50
VO ÜS Holunder	0,5 l	€ 4,50
FL. VO ÜS Cola ohne Zucker	0,3 l	€ 3,90
FL. VO ÜS Zirbe Zitrone	0,3 l	€ 3,90
FL. VO ÜS Eistee Pfirsich	0,3 l	€ 3,90
FL. VO ÜS Kräuter Brennessel	0,3 l	€ 3,90
Vöslauer Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,33 l	€ 3,20
Vöslauer Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,75 l	€ 6,20
Durstlöscher (Apfel-, Johannisbeere-, Mango- oder Orangensaft gespritzt)	0,5 l	€ 4,60
Durstlöscher (Apfel-, Johannisbeere-, Mango- oder Orangensaft gespritzt)	0,3 l	€ 3,70
Soda Citron (Soda mit Zitronensaft)	0,5 l	€ 4,20
Grander Wasser ohne Begleitgetränk	0,5 l	€ 1,50

Warme Getränke

Tasse Kaffee	€ 3,40
Tasse Espresso	€ 3,30
Tasse Koffeinfreier Kaffee	€ 3,40
Tasse Cappuccino	€ 3,80
Latte Macchiato	€ 4,00
Tasse Espresso Macchiato	€ 3,50
Heiße Schokolade	€ 4,00
Tasse Choccocino (Heiße Schokolade mit Espresso)	€ 4,90
Tasse Tee (Hagebutte, Kamille, Pfefferminz, Früchte)	€ 3,30
Tasse Heißer Winterapfel (alkoholfrei)	€ 3,50
Tasse Tee mit Rum	€ 4,80
Tasse Gühmost	€ 5,50
Tasse Glühwein	€ 5,50
Tasse Jägertee	€ 5,50

Schnäpse

2 cl Obstler	€ 3,00
2 cl Williams, Marille oder Haselnuss	€ 3,20
2cl Zirbenherz	€ 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	€ 5,20
Alte Haselnuss	€ 5,20
Alte Williams-Christ-Birne	€ 5,20
Alte Marille	€ 5,20
Alte Haus-Zwetschke	€ 5,20
Alte Wald-Himbeere	€ 5,20

Weißweine

Chardonnay

Gut Altenberg, Neusiedlersee

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

Flasche 0,75 l € 24,90

Glas 1/8 € 4,50

Grüner Veltliner

Weingut Pass, Weinviertel

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

Flasche 0,75 l € 24,90

Welschriesling

Weingut Schuhmanns, Gols

Zartgrüne Farbe, frisches fruchtiges Bukett nach grünem Apfel. Ein erfrischendes
Gaumenerlebnis

Flasche 0,75 l € 24,90

Grüner Veltliner Ruppersthal BIO

Weingut Schabl, Wagram

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

Flasche 0,75 l € 26,90

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

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 € 28,90

Glas 1/8 € 5,50

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 € 59,90

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

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

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 € 34,90

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

Roséwein

Altenberger Rosé

Weingut Gut Altenberg, Neusiedlersee Feines Lachsrosa, rotbeeriger Duft nach frischen
Kirschen und Erdbeeren

Flasche 0,75 l € 24,90

Glas 1/8 € 4,50