



Lieber Gast, unser Team heißt Sie mit einem netten

„Grüß di“



-lichst Willkommen in unserem Haus.

### *Heimische Produkte – Regionale Partner*

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

*Folgende Produkte werden nach saisonaler Verfügbarkeit bezogen von*

- Schweinefleisch und Rindfleisch sowie 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 Hofsennererei Sandrell sowie im Sommer von den Montafoner Alpen
  - Bergkäse von der Sennerei Lingenau im Bregenzerwald
- 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

€ 10,90

## Äplersalat

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

€ 16,90

€ 12,90

## Montafoner Cordon Bleu

Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Speck und Sura Kees  
dazu Petersilerdäpfel

€ 22,90

## Montafoner Kässpätzle im Pfennli serviert

mit einer hausgemachten Käsemischung, Röstzwiebeln  
und gemischtem Salat

€ 17,90

## 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	€ 10,90
-------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

### Montafoner Mostbröckle (luftgetrocknetes vom Rind)

auf Ruccola mit Kirschtomaten und eingelegten Zucchini	€ 11,90
--------------------------------------------------------	---------

### Bunter gemischter Salat

mit feinem Hausdressing	€ 6,90
-------------------------	--------

### Äplersalat

verschiedene Blattsalate an Balsamicodressing fein marinierten Sura-Kees-Würfel, dazu gerösteter Montafoner Speck	€ 12,90
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

### Grüner Salat

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

## Aus der Pfanne

### Cordon bleu

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse dazu Petersilerdäpfel €21,90

### Wiener Schnitzel *AUS DER PFANNE* (vom Schwein)

mit Pommes Frites ODER gemischtem Salat € 18,90

### Zanderfilet

gebraten an feinem Knoblauch-Kräuterbutter und Petersilerdäpfel € 23,90

## Fit und Gesund

### Backhendlsalat

verschiedene Blattsalate an Balsamico Dressing  
mit knusprigen Backhendlstücken € 17,90

### Fitnesssteller

Gebratene Hühnerbrust auf einem bunt gemischtem Salat  
und Hausdressing € 16,90

### Äplersalat

verschiedene Blattsalate mit fein marinierten Sura Kees Würfel,  
dazu gerösteter Bauchspeck und Balsamico Dressing € 16,90

### Beilagen - Salate

Bunt gemischter Salat mit Hausdressing € 6,90

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

€ 33,90

### Zwiebelrostbraten „Alt-Wien“

an feiner Zwiebelsauce mit grünen Speckbohnen und Petersilerdäpfel

€ 28,90

### Schweinsmedaillons

auf feiner Cognacrahmsauce und buntem Gemüse  
dazu hausgemachte Spätzle

€ 25,90

### Hirschragout „Gauertal-Art“

feines heimisches Hirschragout mit Wildpreiselbeeren  
und hausgemachten Spätzle

€ 26,90

### Hausspieß

Verschiedene Filet- und Rückenstücke (Schwein und Pute)  
an pikanter Paprika-Zwiebel Sauce und Reis

€ 20,90

### Hühnerbrüstchen

auf einer feinen Kräuterschaumsauce mit buntem Gemüse und Reis

€ 22,90

### Rahmschnitzel

Schweinsrückenschnitzel an Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle

€ 18,90

### 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

€ 22,90

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 € 19,90

### Montafoner Kässpätzle

mit einer hausgemachten Käsemischung, Röstzwiebeln  
und gemischtem Salat € 17,90

### Sulzfluh - Grillpfennli

Gegrillte Filet und Rückenstücke (Schwein und Pute)  
mit pikanter Pfefferrahmsauce dazu hausgemachte Kässpätzle € 22,90

## Hausgemachte Nudelspezialitäten

### Nudeln „Äpler Art“

feine hausgemachte Nudeln an Kräuter-Knoblauchöl,  
dazu Zwiebeln und Montafoner Speck € 15,90

### Hausgemachte Pestonudeln

feine hausgemachte Nudeln  
an frischem Basilikum- Ruccolapesto und Parmesan € 14,90

# 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 € 25,90

## 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 € 39,90

## Käsefondue

(ab 2 oder mehreren Personen)

Klassisches Käsefondue mit hausgemachter Käsemischung

Dazu servieren wir verschiedenes Sauergemüse, Äpfel, Rosmarinkartoffeln und Brot

pro Person € 23,90

## Beilagen

Pommes Frites, Petersilerdäpfel, Rosmarinerdäpfel, Kartoffelkroketten

hausgemachte Spätzle, Reis, hausgemachte Nudeln pro Portion € 5,90

Portion Buntes Gemüse pro Portion € 6,90

Portion Speckbohnen pro Portion € 6,90

## Für unsere kleinen Gäste

### Mickey Mouse

Leberkäse mit Natursauce und Erdäpfel € 8,90

### Pluto

Spätzle mit Sauce € 6,90



### 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)	€ 8,90
0,75 l Muskat Frizzante herrlich prickelnd und erfrischend	€ 28,90
0,75 l Verjus Saft früh geernteter Weintrauben (Alkoholfrei)	€ 26,90
0,75 l Moët Chandon Champagner	€ 99,00
Aperol Sprizz (Aperol mit Prosecco und Soda)	€ 6,90
Aperol Sprizz Veneziano (Aperol mit Weißwein und Soda)	€ 6,90
Aperol Lemon Sprizz (Aperol mit Bitter Lemon und Soda)	€ 6,90
Holunderprosecco	€ 5,90
Mirtillo Sprizz (Heidelbeerlikör mit Bitter Lemon und Soda)	€ 7,90
Mirtillo Seltz (Heidelbeerlikör mit Soda)	€ 7,90
Campari Sprizz (Campari, Prosecco, Soda)	€ 6,90
Campari Tocco Rosso (Campari, Prosecco, Holundersirup, Soda)	€ 6,90
Campari Soda	€ 6,50
Campari Orange	€ 6,50
Martini Sprizz (Martini Bianco, Zitronenlimonade, Soda)	€ 6,90
Martini bianco	€ 5,90

## Wein offen / Most

Grüner Veltliner	¼ l	€ 6,90
Weiß- gespritzt süß/sauer	¼ l	€ 3,90
Zweigelt	¼ l	€ 6,90
Rot- gespritzt süß/sauer	¼ l	€ 3,90
Kaiser Spritzer (Weißwein, Soda, Holundersirup)	¼ l	€ 4,90
Apfel – Birnen Most	¼ l	€ 4,00
Apfel – Birnen Most gespritzt	0,5 l	€ 5,10
Most Holunderspritzer (Most, Holundersirup, Soda)	0,5 l	€ 5,40

## Bier

Mohrenbräu – Helles offen	0,5 l	€ 5,00
Mohrenbräu – Helles offen	0,3 l	€ 4,00
Mohrenbräu - Radler sauer / süß offen	0,5 l	€ 5,00
Mohrenbräu - Radler sauer / süß offen	0,3 l	€ 4,00
Bayrisch dunkel Mohrenbräu offen	0,5 l	€ 5,10
Bayrisch dunkel Mohrenbräu offen	0,3 l	€ 4,20
Mohrenbräu - Hefeweizen offen	0,5 l	€ 5,40
Mohrenbräu – Hefeweizen offen	0,3 l	€ 4,40
Mohrenbräu – Hefeweizen Radler sauer/süß	0,5 l	€ 5,40
<b>Mohrenbräu – Kaiserweiße offen (Weizenbier, Schuss Holundersirup)</b>	<b>0,5 l</b>	<b>€ 5,70</b>
Flasche Warsteiner alkoholfrei	0,3 l	€ 4,20
Flasche Erdinger alkoholfrei	0,5 l	€ 5,40

## Alkoholfreie Getränke

### LIMO VO ÜS – Aus Vorarlberg – NICHT VON IRGENDWO

VO ÜS Cola-, Zitronen-, Orangen- oder Cola-Mixlimonade,	0,3 l	€ 3,90
VO ÜS Cola-, Zitronen-, Orangen oder Cola-Mixlimonade,	0,5 l	€ 4,90
VO ÜS Himbeerschiwasser	0,3 l	€ 3,60
VO ÜS Himbeerschiwasser	0,5 l	€ 4,60
VO ÜS Holunder	0,3 l	€ 3,60
VO ÜS Holunder	0,5 l	€ 4,60
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	€ 3,50
Vöslauer Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,75 l	€ 6,50
Durstlöscher (Apfel-, Johannisbeere-, Mango- oder Orangensaft gespritzt)	0,5 l	€ 4,90
Durstlöscher (Apfel-, Johannisbeere-, Mango- oder Orangensaft gespritzt)	0,3 l	€ 3,90
Soda Citron (Soda mit Zitronensaft)	0,5 l	€ 4,20
Grander Wasser ohne Begleitgetränk	0,5 l	€ 2,00

## Warme Getränke

Tasse Kaffee	€ 3,60
Tasse Espresso	€ 3,30
Tasse Koffeinfreier Kaffee	€ 3,60
Tasse Cappuccino	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 4,40
Tasse Espresso Macchiato	€ 3,50
Heiße Schokolade	€ 4,20
Tasse Tee (Hagebutte, Kamille, Pfefferminz, Früchte)	€ 3,30
Tasse Tee mit Rum	€ 4,80

## Schnäpse

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

## Montafoner Edelbrände Abfindungsbrennerei Herbert Battlogg

BIO HOF GAVADURA

2 cl Subira	€ 7,00
2 cl Zitronenbirne	€ 7,00
2 cl Zwetschke	€ 7,00
2 cl Williams	€ 7,00
2 cl Marille	€ 7,00

## 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	€ 5,40
Alte Haselnuss	€ 5,40
Alte Williams-Christ-Birne	€ 5,40
Alte Marille	€ 5,40
Alte Haus-Zwetschke	€ 5,40
Alte Wald-Himbeere	€ 5,40

## Weißweine

### Chardonnay

Gut Altenberg, Neusiedlersee

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

Flasche 0,75 l € 25,90

Glas 1/8 € 4,90

### Grüner Veltliner

Weingut Pass, Weinviertel

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

Flasche 0,75 l € 25,90

### Welschriesling

Weingut Schuhmanns, Gols

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

Flasche 0,75 l € 27,90

### Grüner Veltliner Ruppersthal BIO

Weingut Schabl, Wagram

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

Flasche 0,75 l € 28,90

### Roter Veltliner Königsbrunn BIO

Weingut Schabl, Wagram

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

Flasche 0,75l € 29,90

### Sauvignon Blanc Wagram DAC bio 2022

Weingut Schuster, Wagram, Niederösterreich

eine schöne Balance, zwischen rassiger Lebendigkeit, vollreifem Körper und exotischen  
Fruchtaromen (Stachelbeeren, Quitten, Birnen und Kiwi). Am Gaumen ist der Wein  
pikant, trocken und fruchtig.

Flasche 0,75l € 34,90

## 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 € 29,90

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 € 31,90

Magnum 1,5l € 62,90

### 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 € 29,90

### Cabernet Sauvignon Premium bio 2017

Weingut Schwarz, Neusiedlersee

Tiefdunkler, reinsortiger Cabernet; in der Nase saubere, elegante Frucht nach Efeu und  
Cassis; dazu ein kraftvoller, straffer Körper mit einem Geschmack nach dunklen Oliven.

Flasche 0,75l € 69,90

### 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 € 38,90

### Steinkauz

Weingut Schuhmanns, Neusiedlersee

Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt und Merlot - Tiefdunkel,

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 € 39,90

## Bienenfresser Göttlesbrunner Zweigelt 2020

Weingut Pitnauer, Carnuntum, Niederösterreich

Dunkel-rubinrote Farbe, sehr volles Fruchtfleisch schon in der Nase, intensive Kirsche, unterlegt mit Schokolade und Nuss-Nougat; cremige Textur, saftig und anschmiegsam, dennoch gut strukturierte Tannine. Reif und saftig bis zum langen, milden Abgang

Flasche 0,75l € 49,90

## Merlot 2020

Weingut Weber, Burgenland

Die schweren Lehmböden in Lutzmannsburg sind der ideale Untergrund für Merlot, der hier vollreife, stoffige Weine ergibt.

Das tiefdunkle Rubinrot wird begleitet von einem Duft nach dunklen Beeren, Gewürzen und einem Hauch Lakritze und Schokolade. Am Gaumen stoffig mit schwarzen Kirschen.

Flasche 0,75l € 54,90

## 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 € 47,90

## Roséwein

Altenberger Rosé

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

Flasche 0,75 l € 26,90

Glas 1/8 € 4,90