



„GRÜAß DI“

UND SCHÖ DASS DR DO SEN !

Heimische Produkte – Regionale Partner

Wir das Gasthaus Sulzfluh sind ein AMA GENUSS BETRIEB sowie Mitglied bei BEWUSST MONTAFON und wurden 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 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
- 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, Bio Hof Gavadura St. Anton

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.



Wir freuen uns eure Gastgeber zu sein
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

€ 11,90

Äplersalat

Verschiedene Blattsalate an Balsamicodressing
mit fein marinierten Sura Kees Würfeln dazu gerösteter Bauchspeck

€ 18,90

Montafoner Cordon Bleu

Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit herzhaftem Speck
und Montafoner Sura Kees dazu Petersilerdäpfel

€ 24,90

Montafoner Kässpätzle im Pfennli serviert

mit einer hausgemachten Käsemischung dazu Röstzwiebeln
und bunt gemischter Salat

€ 18,90

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindssuppe

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

Montafoner Knoblauchcremesuppe

mit Brotchips 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	€ 11,90
---	---------

Montafoner Mostbröckle (luftgetrocknetes vom Rind)

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

Bunt gemischter Salat

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

Grüner Salat

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

Aus der Pfanne

Cordon bleu

Schweineschnitzel gefüllt mit Saftschinken und würzigem Käse
dazu Petersilerdäpfel

€ 22,90

Wiener Schnitzel *AUS DER PFANNE* (vom Schwein)

mit Pommes Frites ODER bunt gemischter Salat

€ 18,90

Zanderfilet

gebraten an feinem Knoblauch-Kräuterbutter und Petersilerdäpfel

€ 26,90

Fit und Gesund

Backhendlsalat

verschiedene Blattsalate an Balsamico Dressing mit Kürbiskernen
und knusprigen Backhendlstücken

€ 18,90

Forellensalat

verschiedene Blattsalate an Balsamico Dressing
mit geräuchertem Forellenfilet vom Forellenhof Güfel und frischem Kren

€ 17,90

Fitnesssteller

Bunt gemischter Salat an feinem Hausdressing dazu gebratene Hühnerbrust

€ 17,90

Salatplatte

Großer bunt gemischter Salat mit Ei
an Hausdressing und selbstgebackenes Brot

€ 15,90

Äplersalat

verschiedene Blattsalate mit fein marinierten Sura Kees Würfel,
dazu warm gerösteter Bauchspeck und Balsamico Dressing

€ 18,90

Spezialitäten des Hauses

Rumpsteak „nach Art des Hauses“ (250 Gramm)

medium gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter an feiner Pfefferrahmsauce
dazu buntes Gemüse und Brokkoli mit Sauce Hollandaise
und Kartoffelkroketten € 34,90

Zwiebelrostbraten

an feiner Zwiebelsauce mit grünen Speckbohnen und Petersilerdäpfel € 28,90

Schweinsmedaillons

auf feiner Cognacrahmsauce mit buntem Gemüse und Brokkoli
mit Sauce Hollandaise dazu hausgemachte Spätzle € 27,90

Hirschragout

feines heimisches Hirschragout mit Wildpreiselbeeren
und hausgemachten Spätzle € 28,90

Hausspieß

Verschiedene Filet- und Rückenstücke (Schwein und Pute)
an pikanter Paprika-Zwiebel Sauce und Reis € 21,90

Hühnerbrüstchen

auf einer feinen Kräuterrahmsauce mit buntem Gemüse und Brokkoli
mit Sauce Hollandaise und Reis € 23,90

Rahmschnitzel

Schweinsrückenschnitzel an feiner Rahmsauce und hausgemachten Spätzle € 18,90

Montafonerschnitzel

Schweinschnitzel belegt mit Speck und Käse und feiner Zwiebelsauce
dazu Rosmarinerdäpfel € 21,90

Unser Klassiker - Grillteller "Sulzfluh"

Gegrillte Filet- und Rückenstücke (Schwein und Pute), mit Speckscheiben,
Grillsauce, Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes Frites € 24,90

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 € 20,90

Montafoner Kässpätzle

mit einer hausgemachten Käsemischung, Röstzwiebeln
und gemischtem Salat € 18,90

Sulzfluh - Grillpfennli

Gegrillte Filet und Rückenstücke (Schwein und Pute)
mit pikanter Pfefferrahmsauce dazu hausgemachte Kässpätzle € 24,90

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 Heu Bett - Brust und Keule gebacken
dazu hausgemachter Erdäpfelsalat mit Kürbiskernen
und steirischem Kürbiskernöl

pro Person € 28,90

Fondue – Chinoise (ab 4 oder mehreren Personen)

Hühnerfleisch, Schweinsfilet, Rindfleisch und buntes Gemüse werden in einer kräftigen Fleischsuppe am Tisch gegart.

Dazu servieren wir verschiedene schmackhafte und pikante Saucen, selbstgebackenes Brot sowie Pommes Frites.

Am Schluss 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
Sauergemüse, Rosmarinkartoffeln und selbstgebackenes Brot

pro Person € 27,90

Heimische Lamm Haxe (ab 4 oder mehreren Personen)

Heimische Lamm Haxe an kräftigen Thymianjus mit hausgemachtem Rotkraut
dazu Rosmarinerdäpfel serviert in der Pfanne

pro Person € 32,90

Beilagen

Pommes Frites, Petersilerdäpfel, Rosmarinerdäpfel, Kartoffelkroketten

hausgemachte Spätzle, Reis, hausgemachte Nudeln pro Portion € 6,90

Portion Buntes Gemüse pro Portion € 6,90

Portion Speckbohnen pro Portion € 6,90

Für unsere kleinen Gäste

Mickey Mouse

Leberkäse mit Natursauce und Erdäpfel € 9,90

Pluto

Spätzle mit Sauce € 7,90



Goofy

Hühnerschnitzel Natur
mit Spätzle und Sauce € 9,90

Donald Duck

Wiener Schnitzel
mit Pommes Frites € 9,90



Aperitif – Spritz

A klis Flaschle Prosecco (Piccolo 0,2l)		€ 8,90
0,75 l Muskat Frizzante Weingut Schuhmanns		€ 29,90
0,75 l Verjus Saft früh geernteter Weintrauben (Alkoholfrei)		€ 26,90
0,75 l Moët Chandon Champagner		€ 99,00
0,75 l Prosecco Sorena DOC extra dry		€ 32,90
Aperol Spritz (Aperol mit Prosecco und Soda)		€ 7,90
Aperol Spritz Veneziano (Aperol mit Weißwein und Soda)		€ 7,90
Aperol Lemon Spritz (Aperol mit Bitter Lemon und Soda)		€ 7,90
Lillet Lemon (Lillet blanc mit Bitter Lemon)		€ 7,90
Lillet Spritz (Lillet blanc mit Soda und Prosecco)		€ 7,90
Lillet Berry (Lillet blanc mit Schweppes Wild Berry)		€ 7,90
Holunderprosecco		€ 5,90
Hugo (Holunderblütensirup mit Soda und Prosecco)		€ 7,90
Hugo alkoholfrei (Holunderblütensirup mit Soda)		€ 5,90
Kaiser Spritzer (Weißwein, Soda, Holundersirup)		€ 5,90
Mirtillo Spritz (Heidelbeerlikör mit Bitter Lemon und Soda)		€ 8,90
Mirtillo Seltz (Heidelbeerlikör mit Soda)		€ 8,90
Campari Spritz (Campari, Prosecco, Soda)		€ 7,90
Campari Tocco Rosso (Campari, Prosecco, Holundersirup, Soda)		€ 7,90
Campari Soda		€ 6,50
Campari Orange		€ 6,50
Martini Spritz (Martini Bianco, Zitronenlimonade, Soda)		€ 7,90
Martini bianco		€ 5,90
Apfel – Birnen Most	¼ l	€ 4,30
Apfel – Birnen Most gespritzt	0,5 l	€ 5,30
Most Holunderspritzer (Most, Holundersirup, Soda)	0,5 l	€ 5,70

Bier

Mohrenbräu – Helles offen	0,5 l	€ 5,30
Mohrenbräu – Helles offen	0,3 l	€ 4,30
Mohrenbräu - Radler sauer / süß offen	0,5 l	€ 5,30
Mohrenbräu - Radler sauer / süß offen	0,3 l	€ 4,30
Mohrenbräu Bayrisch dunkel offen	0,5 l	€ 5,60
Mohrenbräu Bayrisch dunkel offen	0,3 l	€ 4,60
Erdinger Urweisse - Hefeweizen offen	0,5 l	€ 5,70
Erdinger Urweisse – Hefeweizen offen	0,3 l	€ 4,70
Erdinger Urweisse – Hefeweizen Radler sauer/süß	0,5 l	€ 5,70
Erdinger Urweisse – Kaiserweiße offen (Weizenbier, Schuss Holundersirup)	0,5 l	€ 5,90
Flasche Warsteiner alkoholfrei	0,33 l	€ 4,40
Flasche Erdinger alkoholfrei	0,5 l	€ 5,70

Alkoholfreie Getränke

LIMO VO ÜS – Aus Vorarlberg – NICHT VON IRGENDWO

VO ÜS Cola-, Zitronen-, Orangen- oder Cola-Mixlimonade,	0,3 l	€ 4,10
VO ÜS Cola-, Zitronen-, Orangen oder Cola-Mixlimonade,	0,5 l	€ 5,20
VO ÜS Holunder	0,3 l	€ 3,90
VO ÜS Holunder	0,5 l	€ 4,90
Fl. VO ÜS Zirbe Zitrone	0,33 l	€ 4,10
Fl. VO ÜS Eistee Pfirsich	0,33 l	€ 4,10
Himbeer- Zitronenlimonade mit oder ohne Kohlensäure	0,3 l	€ 3,90
Himbeer- Zitronenlimonade mit oder ohne Kohlensäure	0,5 l	€ 4,90
Fl. Coca Cola Zero	0,33 l	€ 4,50
Fl. Almdudler	0,35 l	€ 4,50
Vöslauer Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,33 l	€ 3,60
Vöslauer Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,75 l	€ 6,50
Durstlöscher (Apfel-, Johannisbeere-, Mango- oder Orangensaft gespritzt)	0,5 l	€ 5,00
Durstlöscher (Apfel-, Johannisbeere-, Mango- oder Orangensaft gespritzt)	0,3 l	€ 4,00
Soda Citron (Soda mit Zitronensaft)	0,5 l	€ 4,20
Grander Wasser ohne Begleitgetränk	0,5 l	€ 2,00

Warme Getränke

Tasse Kaffee	€ 3,70
Tasse Espresso	€ 3,30
Tasse Cappuccino	€ 4,30
Latte Macchiato	€ 4,90
Tasse Espresso Macchiato	€ 3,60
Heiße Schokolade	€ 4,50
Tasse Tee (Hagebutte, Schwarztee, Grüner Tee, Kamille, Pfefferminz, Früchte)	€ 3,30

Schnäpse

2 cl Obstler	€ 3,50
2 cl Williams, Marille oder Haselnuss	€ 3,90
2 cl Vogelbeer oder Enzian	€ 4,50
2 cl Grappa	€ 4,50

Liköre

2 cl Zirbenherz	€ 3,90
2 cl Hausgemachter Weichsellikör mit Weichsel	€ 3,90
2 cl Jägermeister	€ 3,90
2 cl Feuerholz Whiskylikör mit Zimt und Chili	€ 3,90
4 cl Baileys mit Eis	€ 5,00
4 cl Ramazotti mit Zitrone und Eis	€ 5,00

Montafoner Edelbrände Abfindungsbrennerei Herbert Battlogg **BIO HOF GAVADURA**

2 cl Subira	€ 7,50
2 cl Zitronenbirne	€ 7,00
2 cl Zwetschke	€ 7,00
2 cl Rötli	€ 7,00
2 cl Marille	€ 7,00
2 cl Kirsch	€ 7,00
2 cl Himbeere	€ 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	€ 5,60
Alte Haselnuss	€ 5,60
Alte Williams-Christ-Birne	€ 5,60
Alte Marille	€ 5,60
Alte Haus-Zwetschke	€ 5,60
Alte Wald-Himbeere	€ 5,60

Weißweine

Grüner Veltliner – Hauswein

Weiß - Gespritzt süß/sauer

¼ 1 € 7,40

¼ 1 € 4,20

Chardonnay

Gut Altenberg, Neusiedlersee

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

Flasche 0,75 l € 27,90

Glas 1/8 € 4,90

Grüner Veltliner

Weingut Pass, Weinviertel

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

Flasche 0,75 l € 27,90

Welschriesling

Weingut Schuhmanns, Gols

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

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

Zweigelt Hauswein

Rot- Gespritzt süß/sauer

¼ 1 € 7,40

¼ 1 € 4,20

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 € 30,90

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 € 32,90

Magnum 1,5l € 64,90

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 € 30,90

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 € 58,90

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

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

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 € 48,90

Zweigelt Hochäcker

Weingut Schuhmanns, Gols

Typische Kirschfrucht vom Zweigelt ist sehr deutlich spürbar. Leichte Röst- und Schokoladearomen runden diesen Duft ab. Am Gaumen sehr geschmeidig.

Flasche 0,75l € 50,90

Roséwein – Altenberger Rosé

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

Flasche 0,75l € 27,90

Glas 1/8 € 4,90