



„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, Hühnerfleisch und Rindfleisch sowie Speck- und Wurstwaren vom Montafoner Metzgermeister Salzgeber in Tschagguns
 - Milchprodukte über Vorarlberg Milch aus Feldkirch
 - Frischeier von Sennhof Rankweil
- Obst, Gemüse Kartoffeln, Salate, Kartoffeln und Kräuter vorzugsweise von Gauensteiner Hofspezialitäten in Schruns und von Fruchtextpress Frastanz
 - 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, 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 Rucola € 11,90

Äplersalat

Verschiedene Blattsalate an Balsamicodressing
mit fein marinierten Sura Kees Würfeln dazu gerösteter Bauchspeck € 19,90

Montafoner Cordon Bleu

Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit herzhaftem Speck
und Montafoner Sura Kees dazu Petersilerdäpfel € 26,90

Montafoner Käsepätzle im Pfennli serviert

mit einer hausgemachten Käsemischung dazu Röstzwiebeln
und bunt gemischter Salat € 18,90

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindssuppe

mit hausgemachten Leberspätzle	€ 5,90
mit hausgemachten Kräuterflädli	€ 5,90
mit hausgemachten Milzschnitten	€ 5,90

Montafoner Knoblauchcremesuppe

mit Brotchips und Sahnehäubchen	€ 6,90
---------------------------------	--------

Oder lieber eine kleine Vorspeise

Sura Kees Caprese

Sura Kees mit Tomaten und feinem Basilikum Pesto dazu herzhafter Montafoner Speck und Ruola	€ 11,90
--	---------

Montafoner Mostbröckle

Feines luftgetrocknetes Rindfleisch auf Rucola 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

€ 23,90

Wiener Schnitzel vom Schwein *AUS DER PFANNE*

mit Pommes Frites ODER bunt gemischter Salat

€ 19,90

Zanderfilet

gebraten an feinem Knoblauch-Kräuterbutter und Petersilerdäpfel

€ 26,90

Beilagen

Pommes Frites, Petersilerdäpfel, Rosmarinerdäpfel, Kartoffelkroketten

hausgemachte Spätzle, Reis, hausgemachte Nudeln

pro Portion

€ 6,90

Portion Buntes Gemüse oder Speckbohnen

pro Portion

€ 6,90

Für unsere kleinen Gäste

Garfield

Lustige Würstel mit Pommes



€ 9,90

Pluto

Spätzle mit Bratensauce



€ 7,90

Goofy

Gebratenes Hühnerschnitzel mit Spätzle und Bratensauce



€ 9,90

Donald Duck

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites



€ 9,90

Golmi

Kinderkäsespätzle mit oder ohne Röstzwiebeln



€ 9,90

Monti Lux

Leberkäse mit Bratensauce und Petersilerdäpfel



€ 9,90

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 € 36,90

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 € 28,90

Hirschragout

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

Hausspieß

Verschiedene Filet- und Rückenstücke von Schwein und Pute
an pikanter Paprika-Zwiebel Sauce und Reis € 23,90

Hühnerbrüstchen

auf einer feinen Kräuterrahmsauce mit buntem Gemüse und Brokkoli
mit Sauce Hollandaise und Reis € 25,90

Rahmschnitzel

Schweinsrückenschnitzel an feiner Rahmsauce und hausgemachten Spätzle € 19,90

Montafonerschnitzel

Schweineschnitzel belegt mit Speck und Käse und feiner Zwiebelsauce
dazu Rosmarinerdäpfel € 23,90

Unser Klassiker - Grillteller "Sulzfluh"

Gegrillte Filet- und Rückenstücke von Schwein und Pute mit Speckscheiben,
Grillsauce, Kräuterbutter, Speckbohnen und Pommes Frites € 25,90

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 € 22,90

Montafoner Käsepätzle

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 € 25,90

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- Rucolapesto und Parmesan € 14,90

Fit und Gesund

Backhendlsalat

verschiedene Blattsalate an Balsamico Dressing mit Kürbiskernen
und knusprigen Backhendlstücken € 19,90

Forellensalat

verschiedene Blattsalate an Balsamico Dressing
mit geräuchertem Forellenfilet vom Forellenhof Güfel und frischem Kren € 19,90

Fitnesssteller

Bunt gemischter Salat an feinem Hausdressing dazu gebratene Hühnerbrust € 19,90

Salatplatte

Großer bunt gemischter Salat mit Ei
an Hausdressing und selbstgebackenes Brot € 16,90

+ Portion eingelegter Sura Kees € 4,50

Äplersalat

verschiedene Blattsalate mit fein marinierten Sura Kees Würfeln,
dazu warm gerösteter Bauchspeck und Balsamico Dressing € 19,90

Wurstsalat

mit Salatgarnitur dazu Hausdressing und hausgemachtem Brot € 15,90

Lumpensalat

Wurst – Käsesalat mit Salatgarnitur dazu Hausdressing
und hausgemachtem Brot € 15,90

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)

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 Sauer Gemüse, Äpfel, Rosmarinkartoffeln,
und selbstgebackenes Brot

pro Person € 28,90

Unser Tipp zum Käsefondue

Portion Montafoner „Mostbröckli“
Luftgetrocknetes Rindfleisch in feinen Scheiben
pro Portion € 9,90

Aperitif – Spritz

A klis Fläschle 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 Moet 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
Hugo (Holunderblütensirup mit Soda und Prosecco)		€ 7,90
Hugo alkoholfrei (Holunderblütensirup mit Soda)		€ 5,90
Kaiser Spritzer (Weißwein, Soda, Holundersirup)		€ 6,90
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		€ 7,90
Campari Orange		€ 7,90
Martini Spritz (Martini Bianco, Zitronenlimonade, Soda)		€ 7,90
Martini bianco		€ 5,90
Apfel – Birnen Most	¼ l	€ 4,50
Apfel – Birnen Most gespritzt	0,5 l	€ 5,50
Most Holunderspritzer (Most, Holundersirup, Soda)	0,5 l	€ 5,90

Bier

Mohrenbräu – Helles offen	0,5 l	€ 5,40
Mohrenbräu – Helles offen	0,3 l	€ 4,40
Mohrenbräu - Radler sauer / süß offen	0,5 l	€ 5,40
Mohrenbräu - Radler sauer / süß offen	0,3 l	€ 4,40
Mohrenbräu Bayrisch dunkel offen	0,5 l	€ 5,70
Mohrenbräu Bayrisch dunkel offen	0,3 l	€ 4,70
Erdinger Urweisse - Hefeweizen offen	0,5 l	€ 5,90
Erdinger Urweisse – Hefeweizen offen	0,3 l	€ 4,90
Erdinger Urweisse – Hefeweizen Radler sauer/süß	0,5 l	€ 5,90
Erdinger Urweisse – Kaiserweiße offen (Weizenbier, Schuss Holundersirup)	0,5 l	€ 6,20
Flasche Warsteiner alkoholfrei	0,33 l	€ 4,60
Flasche Erdinger alkoholfrei	0,5 l	€ 5,90

Alkoholfreie Getränke

LIMO VO ÜS – Aus Vorarlberg – NICHT VON IRGENDWO

VO ÜS Cola-, Zitronen-, Orangen- oder Cola-Mixlimonade,	0,3 l	€ 4,20
VO ÜS Cola-, Zitronen-, Orangen oder Cola-Mixlimonade,	0,5 l	€ 5,30
Fl. Coca Cola Zero	0,33 l	€ 4,50
Fl. Almdudler	0,35 l	€ 4,50
Fl. VO ÜS Zirbe Zitrone	0,33 l	€ 4,30
Fl. VO ÜS Eistee Pfirsich	0,33 l	€ 4,30
VO ÜS Holunder mit oder ohne Kohlensäure	0,3 l	€ 4,00
VO ÜS Holunder mit oder ohne Kohlensäure	0,5 l	€ 5,00
VO ÜS Schiwasser Himbeere mit oder ohne Kohlensäure	0,3 l	€ 4,00
VO ÜS Schiwasser Himbeere mit oder ohne Kohlensäure	0,5 l	€ 5,00
Römerquelle Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,33 l	€ 3,60
Römerquelle Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,75 l	€ 6,50
Durstlöscher (Apfel-, Johannisbeere-, Mango- oder Orangensaft gespritzt)	0,5 l	€ 5,20
Durstlöscher (Apfel-, Johannisbeere-, Mango- oder Orangensaft gespritzt)	0,3 l	€ 4,20
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
Tasse Glühmost	€ 4,80
Tasse Glühwein	€ 5,00
Tasse Winterapfel (alkoholfrei)	€ 4,80
Tasse Jägertee	€ 5,40
Heiße Witwe (4cl Pflaumenlikör mit Sahne)	€ 5,00

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	€ 7,90	2 cl Marille	€ 7,90
2 cl Zitronenbirne	€ 7,90	2 cl Kirsch	€ 7,90
2 cl Zwetschke	€ 7,90	2 cl Himbeere	€ 7,90
2 cl Rötli	€ 7,90		

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	€ 5,90
Alte Haselnuss	€ 5,90
Alte Williams-Christ-Birne	€ 5,90
Alte Marille	€ 5,90
Alte Haus-Zwetschke	€ 5,90
Alte Wald-Himbeere	€ 5,90

Weißweine

Grüner Veltliner – Hauswein

Weiß - Gespritzt süß/sauer

¼ 1 € 7,90

¼ 1 € 4,70

Chardonnay

Weingut Schuhmanns, Gols, Neusiedlersee

Zartes blassgelb, mit grünem Schimmer, ein Hauch von exotischen Früchten. Ausgeprägter tiefer Frucht, füllig am Gaumen, harmonischer Abgang

Flasche 0,75 l € 29,90

Glas 1/8 € 4,90

Grüner Veltliner

Weingut Pass, Weinviertel

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

Flasche 0,75 l € 29,90

Welschriesling

Weingut Schuhmanns, Gols

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

Flasche 0,75 l € 29,90

Riesling Ried Gaisberg

Weingut Pass, Weinviertel

Gehaltvoll und dicht, leichte Steinobstaromen nach Marille und Pfirsich, sehr ausgewogen und elegant, anhaltender Geschmack.

Flasche 0,75 l € 32,90

Sauvignon Blanc Wagram DAC bio

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

Chardonnay

Weingut Heiderer Mayer, Wagram, Niederösterreich

Helles Goldgelb, elegant blumiger Duft, komplexer Wein mit einer ungeheuren Extrakt Süße und Länge, ohne jedoch überladen zu wirken.

Flasche 0,75l € 29,90

Rotweine

Zweigelt Hauswein

Rot- Gespritzt süß/sauer

¼ l € 7,90

¼ l € 4,70

Cuvée Classic Red Fred

Weingut Schaller, Neusiedlersee

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, St. Laurent und Zweigelt, kräftiger Körper,
feiner Cassis-Duft und schöne 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 € 69,90

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, trockne, kraftvolle ausgewogene Cuvée, kräftige Farbe, wurde 12 Monate im Barrique gelagert

Flasche 0,75 l € 38,90

Merlot 2020

Weingut Weber, Burgenland

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

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

Weingut Schuhmanns, Gols

Typische Rosé Farbe, zartes Beeren- und Kirscharoma, frisch, anregend lebendig, fein.

Flasche 0,75l € 28,90

Glas 1/8 € 4,90