

Aperitif

Campari Soda oder Orange	5,90
Sherry medium oder dry	4,90
Cynar oder Pernod	5,90
Martini bianco oder rosso	4,90
Prosecco	4,90
Hugo	
Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze	5,20
Aperol Spritz	
Prosecco, Aperol, Soda, Orange	5,20
Apfel- Birne- Holundersaft	
Die alkoholfreie Alternative unseres Biobauern	3,80

Vorspeisen

Burrata mit Tomaten und Ruccola

Der sahnigfrische, cremige Mozzarella

Olivenöl extra vergine, Balsamicoessig, Basilikum 9,80

Carpaccio vom Alpenrinderfilet

Himbeer-Trüffel Dressing, Ruccola, Parmesan 13,90

Suppen

Rindsbouillon mit Kräuterfrittaten	5,90
mit Leberspätzle	6,20

Trüffelpommes mit frischen Kräutern
und Parmesan
10,90

Salate

Gemischter Salat der Saison an unserem hauseigenen French Dressing	7,90
--	------

Beilagensalat Kleiner als der gemischte Salat mit Hausdressing	5,90
--	------

Tomatensalat natives Olivenöl, Balsamicoessig, frischer Basilikum	7,90
---	------

Grüner Salat Spezial Blattsalate, Dijon Senf Dressing, gehacktes Ei gebratener Montafoner Speck	8,90
--	------

Klassiker aus der Region

und darüber hinaus

Wiener Schnitzel vom zarten österr. Schweinskarree <u>wahlweise</u> mit Salatplatte, Pommes frites oder Petersilkartoffel	18,90
Montafoner Kässpätzle „Sura Kees“ und Bergkäse aus dem Montafon und Vorarlberg grüner Salat	17,90
Kreuz „Töpfele“ Geschnetzeltes an Cognacrahmsauce Butterspätzle, Karottengemüse	18,90
Grillteller Rind, Schwein, Pute Pommes frites, Kräuterbutter, Grillsauce	23,90
Filetsteak österr. Almochse Rösti, mediterranes Gemüse, Chimichurri, Kräuterbutter	34,50
Fitness-Bowl Vegan Verschiedene frische Salate, Couscous, Obst, Himbeerdressing mit gebratenen Putenstreifen	14,90 18,90
Ofenkartoffel mit gegrilltem Gemüse Kräutersauerrahm und Salatbouquet	15,90
Kaiserschmarren Ein österreichischer Klassiker der süßen Küche Apfelmus	15,90

F o n d u e

Schmeckt und macht Spaß!

pro Person

Fondue „Bourguignonne“

29,90

Die wohl bekannteste Art von Fleischfondue in Öl
Steak vom Rind in Würfel geschnitten, Ofenkartoffel
mit Kräutersauerrahm, 6 verschiedene hausgemachte Saucen,
hauseigene Gewürzmischungen und frisches Baguettebrot
Weinempfehlung: Heideboden

Fondue „Chinoise“

29,90

Rindsfilet und Geflügel in dünne Scheiben geschnitten,
Brühe mit Sherry, 6 verschiedene hausgemachte Saucen, Baguette
hauseigene Gewürzmischungen, Ofenkartoffel mit
Kräutersauerrahm
Dazu passt hervorragend Legends oder Carnuntum Cuvée

Fondue „Art des Hauses“

28,90

Hier wird in Öl gegart
Verschiedene Sorten Fleisch: Rind, Schwein, Geflügel und
Würstchen
6 verschiedene Saucen, frisches Baguette,
hauseigene Gewürzmischungen, Ofenkartoffel mit
Kräutersauerrahm
Dazu empfiehlt sich ein Rioja Crianza

Fondue „Bacchus“

32,90

Feingeschnittenes Rindsfilet in Gewürzrotwein gegart
6 verschiedene hausgemachte Saucen, Baguette, Oliven,
Spezialgewürz des Hauses, Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm
Ein Genuss für alle Weinliebhaber.

Weinempfehlung: Zweigelt Prädium Scheiblhofer

Grillen auf Stein

32,90

Steaks vom Rind, Schwein und Geflügel, Gemüse zum Grillen
6 verschiedene Saucen, Baguettebrot, unser Spezialgewürz
Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm, Kräuterbutter

Weinempfehlung: Big John

Fischfondue „Neptun“ nur auf Vorbestellung!

33,90

Verschiedene Salz- und Süßwasserfische sowie verschiedene
Meeresfrüchte und Gemüse werden in einer Fischsuppe gegart.
Basmatireis, 6 hausgemachte Saucen, Kräuterbutter,
Frisches Baguettebrot, Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm

Unsere Weinempfehlung: Sauvignon blanc

Bitte beachten!

**Alle unsere Fleisch- und Käsefondues, sowie Grillen auf Stein
können erst ab 2 Personen bestellt werden.**

Käsefondue

Alle Käsefondues servieren wir mit frisch gebackenem Weißbrot
Sauren Gurken, Pfefferoni und Perlzwiebeln

pro Person

Käsefondue „Neuenburger Art“

21,90

Das klassische Käsefondue nach Schweizer Art mit Kirschschnaps
Weinempfehlung: Grüner Veltliner

Kräutergarten Fondue

21,90

Frische Kräuter geben diesem Fondue seinen Geschmack
Weinempfehlung: Sauvignon Blanc aus der Steiermark

Käsefondue „Großmutter's Art“

21,90

Mit Speck und Zwiebeln
Weinempfehlung: Grüner Veltliner and friends

Maxis Käsefondue

20,90

Sehr mild und ohne Wein gemacht
Für Kinder und Alle die lieber ohne Alkohol genießen

Fondue im Gastgarten

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir unsere
Fondues **nicht** im Gastgarten servieren!
Im Innenbereich
finden Sie bestimmt einen schönen Tisch.

<p>„Äpler“ Käsefondue</p> <p>Mit „Sura Kees“ dem einzigartigen aus dem Montafon</p> <p><i>Weinempfehlung: Wiener Gemischter Satz</i></p>	21,90
<p>Zwiebelkäsefondue</p> <p>Mit Zwiebelringen und ganzen Knoblauchzehen</p> <p><i>Weinempfehlung: Riesling oder Pinot Grigio</i></p>	21,90
<p>Käsefondue „Montafon“</p> <p>Mit Steinpilzen. Ein Erlebnis für Pilzfreunde</p> <p><i>Weinempfehlung: Chardonnay WG Böheim</i></p>	22,90
<p>Käsefondue „Bregenzerwald“</p> <p>Ausschließlich Bregenzerwälder Käse. Kräftig und würzig</p> <p><i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner Reserve Grand Grü</i></p>	22,90

Unser Tipp

Zunehmender Beliebtheit erfreut sich **Obst zum Käsefondue**.
 Sie können zu allen Käsefondues eine **Obstplatte dazu bestellen**.

1 Portion um 5,50