

Vorspeisen

Frittatensuppe

mit hausgemachten „Kräuterflädle“ 4,90

Rindsbouillon mit Leberspätzle 5,80

Frischer Feldsalat

Dijonsenf Dressing, Montafoner Speck, gehacktes Ei 8,90

Carpaccio vom Alpenrinderfilet

Himbeer-Trüffel Dressing, Ruccola, Parmesan 13,90

Burrata mit Tomaten und Ruccola

Der sahnigfrische, cremige Mozzarella
an Olivenöl extra vergine und Balsamico Essig 9,80

Gemischter Salat der Saison

mit unserem French Dressing 7,90

Beilagensalat

Die kleine Variante vom gemischten Salat, French Dressing 5,90

Trüffelpommes mit frischen Kräutern

und Parmesan

10,90

Fondue

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: Cabernet Sauvignon oder 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 und Grillen auf Stein
können erst **ab 2** Personen bestellt werden.

Käsefondue

Alle Käsefondues servieren wir mit hausgebackenem Baguette
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

Käsefondue „Champignon und Schinken“

21,90

Mit frischen Champignons und Schinken
Weinempfehlung: Chardonnay

„Bergbauern“ Käsefondue

22,90

Mit einem Teil Ziegenkäse und Rotwein gemacht
Dieses Fondue wird mit dunklem Brot und Oliven gegessen
Weinempfehlung: Blauer Zweigelt

„Äpler“ Käsefondue	21,90
Mit „Surem Kees“ dem einzigartigen aus dem Montafon <i>Weinempfehlung: Veltliner and friends</i>	
Zwiebelkäsefondue	21,90
Mit Zwiebelringen und ganzen Knoblauchzehen <i>Weinempfehlung: Riesling oder Pinot Grigio</i>	
Käsefondue „Italienische Art“	22,90
Mit italienischem Gorgonzola und frischem Schnittlauch <i>Weinempfehlung: Rotgipfler Rodauner</i>	
Käsefondue „Montafon“	22,90
Mit Steinpilzen. Ein Erlebnis für Pilzfreunde <i>Wir empfehlen dazu einen Chardonnay</i>	
Käsefondue „Bregenzerwald“	22,90
Mit ausschließlich Bregenzerwälder Käse. kräftig und würzig <i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner</i>	
Raclette	28,90
Raclettekäsescheiben, Käsecreme, Pellkartoffeln, Cornichons Perlzwiebeln, Pfefferoni, Butter und Montafoner Schinkenspeck <i>Wir trinken dazu Merlot</i>	

Mein Tipp

Zunehmender Beliebtheit erfreut sich **Obst zum Käsefondue.**

Sie können zu allen Käsefondues eine

Obstplatte dazubestellen.

1 Portion um 5,50

Klassiker aus der Region

Wiener Schnitzel vom zarten österr. Schweinskarree
wahlweise mit Salatplatte, Pommes frites
oder Petersilkartoffel 18,90

Montafoner Kässpätzle
Hausgemachte Spätzle
mit Käse aus dem Montafon und Vorarlberg
dazu einen grünen Salat 17,90

Kreuz „Töpfle“
Geschnetzeltes an Cognacrahmsauce
Butterspätzle und Karottengemüse 18,90

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten Serviceteam!