

*Liebe Gäste,*

*herzlich Willkommen bei uns im Montafoner Hof.  
Wir alle freuen uns, Ihre Gastgeber sein zu dürfen.*

*Genießen Sie die feine Zeit bei uns und lassen Sie sich  
mit Bestem aus Küche und Weinkeller verwöhnen.  
Mit viel geschmacklicher Sorgfalt und Liebe zum Detail  
bereitet unser Küchenteam unter der Leitung von Holger Stösser  
frische Gerichte, sei es die österreichische Traditionsküche  
oder ein Ausflug in die kulinarische Vielfalt der Welt.*

*Wir wünschen genussreiche und gemütliche Stunden  
in unserer Stube oder der herrlichen Terrasse:  
Danke für Ihren Besuch!*

*Familie Tschohl und das ganze Team*



*Für die Verwendung von Produkten aus den Kategorien Fleisch, Milch und Milchprodukte, Eier, Kartoffeln, Gemüse, Wild und Süßwasserfisch ist der Montafoner Hof mit dem AMA-Gastrosiegel „Vorarlberg“ ausgezeichnet worden.*



## ***Zum Auftakt***

### ***- ein guter Aperitif***

*Sparkling Tea „Bla“ 0,1 l (no alcohol)*

*Jacob Kocemba, Copenhagen*

*Jasmin | White Tea | Darjeeling*

€ 8,90

*Sparkling Tea „Rod“ (low alcohol)*

*Jacob Kocemba, Copenhagen*

*Hibiskus | White Tea | Black Tea*

€ 8,90

*Basilikum Spritz*

*Basilikum Sirup | Chardonnay | Prosecco*

*Tonic | Zirtonensaft*

€ 12,50

*Gelber Muskateller Spumante 0,1 l*

*Franz Prechtel | Weinviertel*

€ 8,50

*Rosé Spumante 0,1 l*

*Gustav Krug | Thermenregion*

€ 8,50

*Uhudler Frizzante 0,1 l*

*Weingut Jalits | Südburgenland*

€ 8,50

*Champagner Brut 0,1 l*

*Laurent-Perrier | Tours-Sur-marne*

€ 16,00

*Vino Bianco Spumante Extra Dry 0,1 l*

*Le Contesse | Venetien*

€ 7,80

## *Weinbegleitung zum Genießermenü*



***Müller Thurgau 2024***  
*Weingut Kress, Überlingen*  
*Bodensee*

***Pinot Gris 2023***  
*Burgundermacher Johann Gisperm, Teesdorf*  
*Niederösterreich*

***Rosé Blaufränkisch vom Stein***  
*Weingut Prieler, Schützen am Gebirge*  
*Neusiedlersee*

***Pinot Noir Felder 2019***  
*Weinbau Uwe Schneider, Zizers*  
*Bündner Herrschaft*

***Auslese Riesling 1000 Eimerberg 2017***  
*Weingut Strawanzer, Martin Donabaum*  
*Spitz an der Wachau, Niederösterreich*

**Montafonerisch weltoffen –  
Genießermenü à la Küchenchef**



|                                                                                                                                                                                                                             |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Krabben Brötchen 2025</b>                                                                                                                                                                                                | € 18,00         |
| Garnelen Sandwich, geblämmte Garnele<br>Gin-Gurke, Erdnüsse                                                                                                                                                                 |                 |
| <b>Reden ist Silber, Schweigen ist Gold</b>                                                                                                                                                                                 | € 17,00         |
| lauwarmer Salat von der Duroc-Schwein Zunge<br>eingelegtes Gemüse, Senf-Vinaigrette, Kren                                                                                                                                   |                 |
| <b>Pasta e basta</b>                                                                                                                                                                                                        | € 19,50 / 26,00 |
| Hausgemachte Ravioli vom Zamanger Bergkäse<br>Marillen Chutney, zweierlei Waldpilze                                                                                                                                         |                 |
| <b>Flach aber Gut</b>                                                                                                                                                                                                       | € 22,50 / 36,00 |
| pochiertes Seezungen-Röllchen<br>junger Mangold, geschmolzene Tomaten                                                                                                                                                       |                 |
| <b>Zweimal kleine Muh</b>                                                                                                                                                                                                   | € 43,00         |
| Montafoner Milchkalb in 2 Gängen<br><br>Sautiertes Kalbsbries<br>Blumenkohl-Haselnusscreme, wilder Blumenkohl<br>Dukkah, Kräuteröl<br><br>Rosa gebratenes Kalbsfilet<br>Süßwein, Balsamico<br>Rösti 2.0, Erbse und Saubohne |                 |
| <b>Süße Möhre</b>                                                                                                                                                                                                           | € 9,50          |
| Crème Brûlée von Lavendel und Karotte<br>Karotten-Kompott, Pfirsichsorbet                                                                                                                                                   |                 |
| <b>Die Drei von der Patisserie</b>                                                                                                                                                                                          | € 16,00         |
| Bodensee-Kirsche, weiße Schokolade, Waldviertler Graumohn                                                                                                                                                                   |                 |

**Menü € 125,00**

**Weinbegleitung 5 Glas € 46,--**

Gerne können Sie diese Speisenfolge als Menü genießen  
oder einzelne Gerichte wählen.

Gedeck € 4,50

## **Unser Klassiker**



- Streifzug durch das Salatbeet** € 8,80  
*bunt gemischter Salatteller  
mit Kirschtomaten, Gurke, Karotte, eingelegtes Gemüse  
und rote Zwiebeln, Croutons und Kernen*
- Flüssiges Österreich** € 8,50  
*kräftige Rindsuppe  
dreierlei österreichische Einlagen  
Suppenfleisch, Gemüse*
- Flüssiges Österreich Vegetarisch** € 8,50  
*kräftige Gemüseessenz  
dreierlei österreichische Einlagen  
Gemüse*
- Ein echter Wiener geht nicht unter** € 31,50  
*Wiener Schnitzel vom Montafoner Milchkalb  
Petersilienkartoffeln  
kaltgerührte Preiselbeeren*
- VIB Very Important Beef** € 43,00  
*Steak vom heimischen Rinderfilet  
Zwiebeljus, geschmorte Zwiebel  
Speckbohnenbündchen, Röstkartoffeln*
- Vegane 1000 und 1 Nacht** € 28,00  
*\*Melanzani, Mandel, Kichererbse\*  
Kichererbsen Falafel, Sumach-Zwiebeln, Hummus  
Melanzani Kompott, Mandeln*

## *genussreicher Ausklang*



|                                                             |         |
|-------------------------------------------------------------|---------|
| <b><i>Affogato Montafoner Hof</i></b>                       | € 7,50  |
| <i>Espresso, Haselnusseis, Haselnusslikör</i>               |         |
| <b><i>Sommerliebe 2.0</i></b>                               | € 9,50  |
| <i>Vanilleeisparfait, Himbeersorbet, Himbeer-Ragout</i>     |         |
| <b><i>Erfrischendes Früchtchen</i></b>                      | € 9,50  |
| <i>kleine Zitronentarte, Zitronensorbet, frische Beeren</i> |         |
| <b><i>Hausgemachte Sorbet nach Tages-Angebot</i></b>        | € 3,00  |
| <b><i>Käseteller</i></b>                                    | € 16,00 |
| <i>mit verschiedenen Käsesorten und Senf</i>                |         |