

*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

## Montafonerisch - Weltoffen Top Chef Genuss Menü



<b>Kleiner Montafoner</b>	€ 18,50
<i>Tatar vom Milchkalb, Wachtelei Allerlei vom Blumenkohl Pumpernickel</i>	
<b>Gereifter Bergkäse</b>	€ 10,50
<i>Schaumsuppe vom Zamanger Bergkäse Haselnuss-Profiteroles</i>	
<b>Herbst Impressionen</b>	€ 19,50 / 29,00
<i>Offene Lasagne vom Kürbis und Steinpilzen Apfel und Karamell</i>	
<b>Bouillabaisse à la Bodensee</b>	€ 22,50 / 34,00
<i>Strudel vom Felchen gebratener Saibling und Zander Wurzelgemüse und Kartoffelperlen, Dill-Öl</i>	
<b>König des Waldes</b>	€ 43,00
<i>Filet vom Montafoner Hirsch, eingelegte grüne Brombeeren, Brombeer-Jus Vorarlberger Riebel, Grünkohlkrokette, Rosenkohl</i>	
<b>Süße Möhre</b>	€ 9,50
<i>Crème Brûlée von Lavendel und Karotte Karotten-Kompott, Pfirsichsorbet</i>	
<b>Vorm Hof da steht ein Zwetschgenbaum</b>	€ 15,00
<i>Mousse und Panna Cotta von der Madagaskar Vanille Zwetschgensorbet, Rotweinzwetschgen</i>	

**Menü € 125,00**

**Weinbegleitung 5 Glas € 46,--**

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

Gedeck € 4,50

## Unsere Klassiker



- Streifzug durch das Salatbeet** € 10,80  
*bunt gemischter Herbstsalat  
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*
- Slow Motion Vorarlberger** € 22,00 / 29,00  
*Glasierte Ländle-Schnecken  
Schnecken-Wermutsauce  
Rigatoni, Erbse, Pistazien Pesto*
- 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*
- Sweet Potato VEGAN** € 28,00  
*Süßkartoffel, Hafer, wilder Broccoli  
Im Ofen gegarte Süßkartoffel  
Haferflocken-Süßkartoffel-Krokette  
Süßkartoffelcreme, wilder Broccoli*

## *genussreicher Ausklang*



<b><i>Affogato Montafoner Hof</i></b>	€ 7,50
<i>Espresso, Haselnusseis, Haselnusslikör</i>	
<b><i>Kleine heiße Liebe 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>	