

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.
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

<i>Sparkling Tea „Bla“ 0,1 l (no alcohol)</i> <i>Jacob Kocemba, Copenhagen</i> <i>Jasmin White Tea Darjeeling</i>	€ 8,90
<i>Sparkling Tea „Rod“ (low alcohol)</i> <i>Jacob Kocemba, Copenhagen</i> <i>Hibiskus White Tea Black Tea</i>	€ 8,90
<i>Winter Aperol</i> <i>Aperol Blutorangensaft Prosecco Zimt</i>	€ 11,80
<i>Rosé Spumante 0,1 l</i> <i>Gustav Krug Thermenregion</i>	€ 9,50
<i>Uhudler Frizzante 0,1 l</i> <i>Weingut Jalits Südburgenland</i>	€ 8,50
<i>Champagner Brut 0,1 l</i> <i>Laurent-Perrier Tours-Sur-marne</i>	€ 16,00
<i>Vino Bianco Spumante Extra Dry 0,1 l</i> <i>Le Contesse Venetien</i>	€ 7,80

Genuss der Sinne



Kleines Vögelchen

*Gebratene Brust vom Stubenküken,
Galantine von der Keule
Pastinake, Birne, Schokolade, Kernöl* € 18,00

Good morning, Vietnam

*Vietnamesische „Pho“ à la Lucie
Gemüse, geschmorte Melanzani
Ingwer-Mayonnaise, confierter Hummer* € 18,00

Langsam aber doch

*Glasierte Ländle-Schnecken
Kohlrabi, hausgemachte Gnocchi* € 22,00

Frischekick

*Rotkrautsorbet mit Buttermilch
rotem Chicorée* € 8,00

Original Montafoner

*Duett vom heimischen Lamm
aus dem Stall von Alexander Fleischer, Schruns
rosa gebraten und geschmort
Blumenkohl, Topinambur* € 44,00

oder zur Auswahl

Th(Zander) Struck

*Schnitte vom Zander
geschmarter Apfel, Blutwurst, Kartoffel-Krautfleckerl* € 41,00

Die Vitamin C Bombe

*Dulcey-Schokoladen Mousse
Sanddornsorbet, eingelegter Sanddorn
Fincanciers* € 16,00

Menü € 118,00

Weinbegleitung 5 Glas € 47,--

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

Gedeck € 4,50

Fest der Aromen



Da haben wir den Salat

€ 16,00

*Variation von Kopfsalat und grüner Paprika
Kopfsalateis*

Good morning, Vietnam

€ 12,00

*Vietnamesischer „Pho“ à la Lucie
Gemüse, geschmorter Melanzani
Ingwer-Mayonnaise*

Alpen-Risotto

€ 28,00

*Risotto von Gersten-Graupen
Orange, Pastinake*

Sauer macht lustig

€ 16,00

Grüner Apfel, Vanille, Buchweizen

Menü € 69,00

Weinbegleitung 4 Glas € 38,--

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

Gedeck € 4,50

Unsere Klassiker



*** Streifzug durch das Salatbeet *** € 10,00

*Bunt gemischter Wintersalat mit Gemüsen der Saison
eingelegte Gemüse, rote Zwiebeln
Croutons und Kernen*

*** Flüssiges Österreich *** € 9,00

*Kräftige Rindssuppe
Dreierlei österreichische Einlagen
Suppenfleisch und Gemüse*

*** Ein echter Wiener geht nicht unter *** € 34,00

*Wiener Schnitzel vom Montafoner Milchkalb
Petersilienkartoffeln
kaltgerührte Preiselbeeren, Zitrone*

*** VIP Very Important Beef *** € 44,00

*Steak vom heimischen Rinderfilet
Zwiebeljus, geschmorte Zwiebeln
Speckbohnenbündchen und Röstkartoffeln*

Kleine süße Sünden für den Ausklang



*** Affogato Montafoner Hof *** € 7,80
Espresso, Haselnusseis, Haselnusslikör

*** Birne Helene 2.0 *** € 12,50
*Gefüllte geschmorte Mini Birne
Nougat, Schokoladensauce, Vanilleeis*

Hausgemachte Sorbet nach Tages-Angebot € 3,00

Käseauswahl € 16,00
mit verschiedenen Frucht- und Senfsaucen