

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*

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

Winter Aperol
Aperol | Blutorangensaft | Prosecco | Zimt € 11,80

Rosé Spumante 0,1 l
Gustav Krug | Thermenregion € 9,50

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

Genuss der Sinne



Kleines Vögelchen

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

Good morning, Vietnam

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

Langsam aber doch

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

Frischekick

Rotkrautsorbet mit Buttermilch € 8,00
rotem Chicorée

Original Montafoner

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

oder zur Auswahl

Th(Zander) Struck

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

Die Vitamin C Bombe

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

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



<i>Da haben wir den Salat</i>	€ 16,00
<i>Variation von Kopfsalat und grüner Paprika Kopfsalateis</i>	
<i>Good morning, Vietnam</i>	€ 12,00
<i>Vietnamesischer „Pho“ à la Lucie Gemüse, geschmorter Melanzani Ingwer-Mayonnaise</i>	
<i>Alpen-Risotto</i>	€ 28,00
<i>Risotto von Gersten-Graupen Orange, Pastinake</i>	
<i>Sauer macht lustig</i>	€ 16,00
<i>Grüner Apfel, Vanille, Buchweizen</i>	
<i>Menü € 69,00</i>	<i>Weinbegleitung 4 Glas € 38,--</i>

*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



<i>* Affogato Montafoner Hof *</i>	€ 7,80
<i>Espresso, Haselnusseis, Haselnusslikör</i>	
<i>* Birne Helene 2.0 *</i>	€ 12,50
<i>Gefüllte geschmorte Mini Birne</i>	
<i>Nougat, Schokoladensauce, Vanilleeis</i>	
<i>Hausgemachte Sorbet nach Tages-Angebot</i>	€ 3,00
<i>Käseauswahl</i>	€ 16,00
<i>mit verschiedenen Frucht- und Senfsaucen</i>	