

Vorspeisen

Avocadocreame/Montafoner Sauerkäse Kirschtomaten/Kernöl Avocadocream/MontafonChesse/Tomatoes/Seedoil	€ 13,50 (AHG)
Flanksteak-Pastrami/Paprikamarmelade Balsamico-Zwiebeln/Senfkiaviar Flank Steak Pastrami/Bell Pepper Jam/Balsamico Onion/Mustard Kaviar	€ 14,50 (O)
Gebratener Octopus/Venusmuscheln Hummerschaum/Conchiglioni/Zucchini Octopus/Clams/Lobsterfoam/Zucchini/Noodles	€ 16,00 (ABCDGL)
Black Tiger Riesengarnelen Mango-Gurkensalsa/Koriander Black Tiger Shrimp/Mango-Cucumbersalsa/Coriander	€ 16,00 (B)

Suppen

Rindssuppe mit Flädle	€ 5,70 (ACGL)
Grießnockerl	€ 5,70 (ACGL)
Speckknödel	€ 5,70 (ACGLH)
Beefsup with Flädle, Semolinadumplings or bacon-Breaddumpling	
Gerstenrahmsuppe/knuspriger Speck Barleycrewamsoup/Bacon	€ 7,80 (GL)
Pastinakenschaumsuppe/Brotcroutons/Trüffelöl Parsnipsfoamsoup/Breadcroutons/Truffleoil	€ 7,80 (BFNL)

Salate vom Buffet

Kleiner Salatteller	€ 7,90
Small mixed salad	
Großer Salatteller	€ 9,90
Big mixed Salad	

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Schwein Pommes Frites	kl. Portion	€ 20,30 (ACH) € 18,30
Wiener Schnitzel vom Schwein mit gemischtem Salat	kl. Portion	€ 23,30 (ACH) € 21,30
Gekochtes Rindfleisch/Steirischer Kren Gemüstreifen/Semmelknödel/Schnittlauch	kl. Portion	€ 28,00 € 26,00 (ACGHL)
Cooked Beef/Horseradish/vegetable/Bread Dumplings/Chives		
Rinderrostbraten von der Kalbin/Tymianjus Speck/Kartoffelrösti/Zucchini	kl. Portion	€ 32,00 (L) € 30,00
Roastbeef/Tymsauce/Bacon/Roast Potatoes/Zucchini		
Lammkotelette/Rotweinjus Gemüserisotto/Kräuterseitlinge	kl. Portion	€ 33,00 (GL) € 31,00
Barbary Duckbreast/Tymesauce/Polenta/Cabbage with bacon		
Frisches Doradenfilet/ Bärlauchpesto/Nudeln/Pinienkerne/Tomaten	kl. Portion	€ 31,00 € 29,00 (ADHGL)
Seabass/Limefoam/Curcumarice/Vegetable/Chorizo		
Beilagen Pommes		€ 7,00
Rahmsauce oder Bratensauce extra		€ 2,00

Alle Allergen-Angaben sind exklusiv der Salate

Vegetarisches

Käseknöpfe mit Röstzwiebeln		€ 19,90 (ACGLM)
Salat vom Buffet	kl. Portion	€ 17,90
Spätzle with melted local cheese/fried Onions/Salad		
Udonnudeln/Frühlingszwiebel/Erdnüsse		€ 19,50 (AEFLN)
Baby Pak-Choi/Kräutersaitlinge/Zucchini	kl. Portion	€ 17,50
Udonnoodles/Springonion/Peanuts/Pak-Choi/Mushrooms/Zucchini		
Curry mit Kichererbsen/Kokosmilch		€ 19,50 (AFLN)
Falafel/Karfiol/Paprika	kl. Portion	€ 18,50
Curry/Chickpeas/Coconutmilk/Falafel/Cauliflower/Bell Pepper		

Für unsere kleinen Gäste

Simba Teller		€ 7,50
Portion Pommes frites		
French Fries		
Nemo Teller		€ 7,50 (ACGL)
Spätzle mit Rahmsauce		
Spätzle with Creamsauce		
Harry Potter		€ 9,50
Würstel mit Pommes		
Grilled Sausage with french Fries		
Tarzan Teller		€ 10,50(AC)
Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes		
Herkules Teller		€ 10,50(ACGL)
Rahmschnitzel mit Butterspätzle		
Schnitzel with Creamsauce/Spätzle		

Süßspeisen

Bayrische Creme mit Tonka und Passionsfruchtspiegel	€ 11,00 (CG)
Mohr im Hemd/Vanilleeis/Schlagsahne Schokoladensauce	€ 9,50 (ACGH)
Kaiserschmarrn/Zwetschgenröster	€ 9,50 (ACG)
Genießen Sie zu Ihrem Dessert ein Glas Süßwein 4cl	€ 5,00

Strudel

Apfelstrudel	€ 5,60 (ACH)
mit Sahne oder Vanillesauce	€ 6,50 (ACGH)
mit Sahne und Vanilleeis	€ 7,40 (ACGH)
Topfenstrudel	€ 5,60 (ACGH)
mit Sahne oder Vanillesauce	€ 6,50 (ACGH)
mit Sahne und Vanilleeis	€ 7,40 (ACGH)

Feine Brände von Verner's aus dem Montafon

Kirsch	2cl	€ 5,00
Zitronenbirne	2cl	€ 5,00
Himbeere	2cl	€ 5,00
Blaubeere	2cl	€ 8,00
Holunderblüten	2cl	€ 5,00
Fichtenspitzen	2cl	€ 5,00
Walnuss	2cl	€ 5,00