

Um den Gaumen einzustimmen und die Wartezeit zu verkürzen, empfehlen wir Ihnen einen

## Aperitif

<b>Campari</b> Soda oder Orange	4,90
<b>Sherry</b> medium oder dry	3,90
<b>Cynar</b> oder <b>Pernod</b>	4,90
<b>Martini</b> bianco oder rosso	3,90
<b>Glas Prosecco</b>	3,90
<b>Prosecco mit Holunderblütensirup</b>	4,40
<b>Prosecco mit Preiselbeersirup und Rosmarin</b>	4,40
<b>Aperol Spritz</b>	4,80
1/16 <b>Grüner Veltliner</b>	1,90
<b>Apfel- Birne- Holundersaft</b>	
Die alkoholfreie Alternative unseres Biobauern	3,20

## Vorspeisen

<b>Frischer Feldsalat</b> an Dijonsendressing mit Montafoner Speck und gehacktem Ei vom Bio Bauernhof Herbert Battlogg in St. Anton	7,90
<b>Burrata</b> mit Tomaten und Ruccola Der sahnigfrische, cremige Mozzarella an Olivenöl extra vergine, Basilikumpesto und Balsamico	8,90
<b>Carpaccio</b> vom Alpenrinderfilet an Himbeer-Trüffel Dressing mit Ruccola und Parmesan	11,90
<b>Spaghetti</b> mit Tomatensauce und frischem Parmesan	5,90

# F o n d u e

Schmeckt und macht Spass !

pro Person

## **Fondue „Bourguignonne“** 28,90

Die wohl bekannteste Art von Fleischfondue in Öl  
Steak vom Rind in Würfeln geschnitten, Ofenkartoffel  
mit Kräutersauerrahm, 6 verschiedene hausgemachte Saucen,  
hauseigene Gewürzmischungen und Baguettebrot  
*Weinempfehlung: Cabernet Sauvignon oder Heideboden*

## **Fondue „Chinoise“** 28,90

Rindsfilet und Geflügel in dünne Scheiben geschnitten,  
Brühe mit Sherry, 6 verschiedene hausgemachte Saucen,  
Baguettebrot, hauseigene Gewürzmischungen  
und Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm  
*Dazu passt hervorragend Nepomuk oder Carnuntum Cuvée*

## **Fondue „Art des Hauses“** 27,90

Verschiedene Sorten Fleisch (Rind, Schwein,  
Pute und Würstchen) in Öl, 6 verschiedene hausgemachte  
Saucen  
Hausgemachtes Baguettebrot, hauseigene Gewürzmischungen  
Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm  
*Dazu empfiehlt sich Blaufränkisch oder Rioja Crianza*

## **Fondue „Bacchus“** 31,90

Feingeschnittenes Rindsfilet in Gewürzrotwein gegart  
6 verschiedene hausgemachte Saucen, Baguettebrot, Oliven,  
Spezialgewürz des Hauses, Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm  
Ein Genuss für alle Weinliebhaber.

*Weinempfehlung: Zweigelt Prädium Scheiblhofer*

## **Grillen auf Stein** 29,90

Steaks vom Rind, Schwein und Geflügel, Tomaten,  
Paprika, Bananen, Zucchini, Champignons,  
6 hausgemachte Saucen, Baguettebrot, hauseigene Gewürze,  
Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm.

*Weinempfehlung: Legends*

## **Fischfondue „Neptun“** nur auf Vorbestellung! 32,90

Verschiedene Salz- und Süßwasserfische sowie verschiedene  
Meeresfrüchte und Gemüse werden in einer Fischsuppe gegart.  
Mit Basmatireis, 6 hausgemachte Saucen, Kräuterbutter,  
Frisches Baguettebrot, Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm

*Unsere Weinempfehlung: Sauvignon blanc*

### **Bitte beachten!**

**Alle unsere Fondues, Grillen auf Stein sowie Raclette**  
können erst **ab 2** Personen bestellt werden.

Unsere Fonduesaucen sind hausgemacht und "linienbewusst",  
denn sie werden ausschließlich mit Halbfettmayonnaise,  
Sauerrahm, Joghurt und kalt gepresstem Olivenöl zubereitet.

# Käsefondue

Alle Käsefondues servieren wir mit hausgemachtem Weißbrot  
Sauren Gurken, Pfefferoni und Perlzwiebeln

pro Person

Käsefondue „Neuenburger Art“ 19,90

Das klassische Käsefondue nach Schweizer Art mit Kirschschnaps  
*Unsere Weinempfehlung: Grüner Veltliner*

Maxis Käsefondue 18,90

Ohne Wein dafür mit Apfel- und Zitronensaft gemacht  
Für Kinder und Alle die lieber ohne Alkohol genießen

Kräutergarten Fondue 19,90

Frische Kräuter geben diesem Fondue seinen Geschmack  
*Unsere Weinempfehlung: Sauvignon blanc Steiermark*

Käsefondue „Großmutter's Art“ 19,90

Mit Speck und Zwiebeln  
*Weinempfehlung: Grüner Veltliner*

Käsefondue „Champignon und Schinken“ 19,90

Mit frischen Champignons und Schinken  
*Unser Weintipp: Veltliner and friends Böhmeim*

„Bergbauern“ Käsefondue 20,50

Mit einem Teil Ziegenkäse und anstatt Weißwein Rotwein  
Dieses Fondue wird mit dunklem Brot und Oliven gegessen  
*Dazu empfiehlt sich ein Carnuntum Cuvée*

## Mein Tipp

Zunehmender Beliebtheit erfreut sich **Obst zum Käsefondue**.  
Sie können zu allen Käsefondues eine **Obstplatte dazubestellen**.

1 Portion um 3,50

**„Äpler“ Käsefondue** 19,90

Mit „Surem Kees“ dem einzigartigen aus dem Montafon  
*Weinempfehlung: Gemischter Satz*

**Zwiebelkäsefondue** 19,90

Mit Zwiebelringen und ganzen Knoblauchzehen  
*Weinempfehlung: Riesling oder Pinot Grigio*

**Käsefondue „Italienische Art“** 20,90

Mit italienischem Gorgonzola und frischem Schnittlauch  
*Weinempfehlung: Rotgipfler Rodauner*

**Käsefondue „Montafon“** 21,90

Mit Steinpilzen. Ein Erlebnis für Pilzfreunde  
*Wir empfehlen dazu einen Chardonnay*

**Käsefondue „Bregenzerwald“** 21,90

Ausschließlich Bregenzerwälder Käse. Kräftig und würzig  
*Weinempfehlung: Grüner Veltliner*

**Käsefondue „Normandie“** 20,50

Mit französischem Camembert und Calvados verfeinert  
*Weinempfehlung: Riesling*

**Bärlauch Käsefondue** 19,90

Mit wildem Knoblauch = Bärlauch und Blattspinat  
*Weinempfehlung: Veltliner and friends*

**Raclette** 22,90

Raclettekäsescheiben, Pellkartoffeln, Cornichons  
Perlzwiebeln, Pfefferoni, Butter und Montafoner Speck  
*Wir trinken dazu Merlot*

## Aus der Region und darüber hinaus

<b>Wiener Schnitzel</b> vom zarten Schweinskarree wahlweise mit <b>Pommes frites</b> <b>Petersilkartoffeln</b> oder <b>Salatplatte</b>	15,90
<b>Fiakergulasch</b> vom Rind mit Spätzle, Spiegelei, Essiggurke und Würstl	18,90
<b>Kreuz „Töpfe“</b> Geschnetzeltes an Cognacrahmsauce mit Spätzle und Wintergemüse	17,90
<b>Veganes Gemüsecurry</b> hausgemacht mit frischem Gemüse und Basmatireis	15,90
<b>Montafoner Kässpätzle</b> mit grünem Salat	14,90
<b>Spaghetti Pomodoro</b> hausgemachte Tomatensauce und frischer Parmesan	11,90
<b>Steirischer Backhendlsalat</b> Blattsalate, Tomaten, Mais, gebackenes Hühnerbrüstchen in der Kürbiskernpanade und original steirischem Kernöl	16,90
<b>Ein schönes Stück Fleisch aus der Region</b>	
<b>Huftsteak</b> 240 Gramm Rohgewicht	26,90
<b>Filetsteak</b> 240 Gramm Rohgewicht	32,90
Beide Steaks servieren wir mit Kräuterbutter, Chimichurri, Salatbouquet und Ofenkartoffel gefüllt mit Kräutersauerrahm	

# Suppen

Kräftige Rindsbouillon mit Kräuterfrittaten	4,50
Kräftige Rindsbouillon mit Leberspätzle	4,80
Käspresknödelsuppe Montafoner Art	5,20
Montafoner Gerstensuppe	5,20
Gulaschsuppe	5,20
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	5,20

# Salate

Gemischter Beilagensalat der Saison an unserem hauseigenen French Dressing	5,80
Tomatensalat mit nativem Olivenöl, Balsamicoessig und Basilikum	5,90
Grüner Salat Verschiedene Blattsalate an Himbeer-Balsamico Dressing	5,90

## **Lieber Gast!**

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten Serviceteam!

1 Kugel **Mousse au chocolat**  
nach einem Rezept unserer Chefin  
Soviel hat immer noch Platz  
und ist eine kleine Sünde wert  
3,60

**Apfelstrudel**  
3,30  
mit Sahne oder Vanillesauce  
4,90

**Montafoner Apfel Tiramisu**  
Ein hausgemachter Klassiker  
Fruchtig interpretiert  
5,90

**Kleiner Kaiserschmarren**  
hausgemacht  
mit Apfelmus  
6,90

**Schokoladenfondue**  
Ein Traum aus flüssiger Schokolade  
mit frischen Früchten und Waffeln  
8,90

**Zitronensorbet**  
mit Wodka  
3,90