

Vorspeisen

Frittatensuppe

mit hausgemachten „Kräuterflädle“ 4,90

Rindsbouillon mit Leberspätzle 5,80

Frischer Feldsalat an Dijonsendressing
mit Montafoner Speck und gehacktem Ei 8,90

Burrata mit Tomaten und Ruccola
Der sahnigfrische, cremige Mozzarella
an Olivenöl extra vergine und Balsamico Essig 9,80

Gemischter Salat der Saison
an unserem hauseigenen French 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!

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,
Geflügel 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 30,90

Steaks vom Rind, Schwein und Geflügel
Gemüse zum Grillen
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“ 20,90

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

Maxis Käsefondue 19,90

Sehr mild und ohne Wein gemacht
Für Kinder und Alle die lieber ohne Alkohol genießen

Kräutergarten Fondue 20,90

Frische Kräuter geben diesem Fondue seinen Geschmack
Unsere Weinempfehlung: Sauvignon Blanc aus der Steiermark

Käsefondue „Großmutter's Art“ 20,90

Mit Speck und Zwiebeln
Weinempfehlung: Grüner Veltliner

Käsefondue „Champignon und Schinken“ 20,90

Mit frischen Champignons und Schinken
Unser Weintipp: Veltliner and friends Böhme

„Bergbauern“ Käsefondue 21,50

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

„Älpler“ Käsefondue	19,90
Mit „Sura Kees“ dem einzigartigen aus dem Montafon <i>Weinempfehlung: Gemischter Satz</i>	
Zwiebelkäsefondue	19,90
Mit Zwiebelringen und ganzen Knoblauchzehen <i>Weinempfehlung: Riesling oder Pinot Grigio</i>	
Käsefondue „Montafon“	21,90
Mit Steinpilzen. Ein Erlebnis für Pilzfreunde <i>Wir empfehlen dazu einen Chardonnay</i>	
Käsefondue „Bregenzerwald“	21,90
Ausschließlich Bregenzerwälder Käse. Kräftig und würzig <i>Weinempfehlung: Grüner Veltliner</i>	

Unser Tipp

Zunehmender Beliebtheit erfreut sich **Obst zum Käsefondue**.
 Sie können zu allen Käsefondues eine **Obstplatte dazubestellen**.
 1 Portion um 4,50

Mousse au chocolat

nach einem Rezept unserer Chefin
Soviel hat immer noch Platz
und ist eine kleine Sünde wert
4,90

Montafoner Apfel Tiramisu

Ein hausgemachter Klassiker
Fruchtig interpretiert
5,90

Kleiner Kaiserschmarren

hausgemacht
mit Apfelmus
7,90

Schokoladenfondue

Ein Traum aus flüssiger Schokolade
und frischen Früchte
8,90

Zitronensorbet

mit Wodka
4,50

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Schlagsahne und Waffel
6,90