

Wir möchten Sie herzlich im Montforthaus begrüßen!

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und
einen guten Appetit!

Ihre Gastgeber
Franziska und Thomas

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Mo – Do	9.00-22.00 Uhr
Fr. – Sa	9.00-23.00 Uhr
Küche	bis 21.30 Uhr
Sonntag und Feiertags	geschlossen

Alle Preise in Euro inklusive Abgaben und Steuern.

APERITIV | PRICKELNDES

Prosecco Contesse Rosé °	0.10	3.60
	0.75	23.80
Prosecco Colesel D.O.C.G. 2016 °	0.10	3.90
	0.75	26.90
Montforthaus Spritz °	0.20	5.10
Prosecco Preiselbeersirup Minze		
Aperol Maracuja Spritz °	0.40	5.90
Prosecco Maracujasaft Aperol		
Aperol Grapefruit Spritz °	0.40	7.50
Cachaça Grapefruit Limonade Aperol		
Mirtillo Spritz °	0.40	5.90
Mirtillo Bitterlemon Limette		
Lillet Rosen Spritzer °	0.40	5.90
Lillet Rose Limonade Rosenblüten		
Lillet Wild Berry °	0.40	5.90
Lillet Wild Berry Schweppes Beeren		
Henry Spritz °	0.40	5.90
Lillet Elderflower Tonic Minze Limette		
Hugo °	0.40	5.90
Holunderblüten-Sirup Prosecco Minze		
Fruit Punsch alkoholfrei	0.40	4.90

Alle Preise in Euro inklusive Abgaben und Steuern.

VORSPEISEN ZUM TEILEN ODER ALLEIN GENIESSEN

3 Gerichte	12.00
4 Gerichte	15.50
Solo Vorspeise	7.00

Rinderconsommé

Perlen | Schnittlauch AGCEHNLMO

Pastinakencremesuppe

Petersilienschaum | eingelegte Pastinaken GCEHNLMO

Maronisuppe

Hirschspeck | Schnittlauch AGCEHNLMO

Bandnudeln

Herbsttrüffel | Sahne AGCEHNLMO

Gebackene Käsespätzle

Apfelmus | Röstzwiebeln AGCEHNLMO

Maroni-Griesknödel

Orangensalat AGCEHNLMO

Muscheln

Miesmuscheln | Vongole | Weißwein AGCEHNLMO

Alle Preise in Euro inklusive Abgaben und Steuern.

VORSPEISEN ZUM TEILEN ODER ALLEIN GENIESSEN

Ziegenkäse

Rote Beete | Pinienkerne AGCEHNLMO

Blattsalat

Kirschtomaten | Kernöl | Gereifter Bergkäse AGCEHNLMO

Geflämmtes Saiblingsfilet

Marinierte Zwiebeln | Sprossen AGCEHNLMO

Rinder Tartar

Wachtel Ei | Brioche AGCEHNLMO

Gebackene Feige

Nüsse | Österkron AGCEHNLMO

Lachsforellenfilet gebeizt

Avocado | Kürbis AGCEHNLMO

Hirschcarpaccio

Pommery-Senfsauce | Kräutersalat AGCEHNLMO

Geräucherte Gänsebrust

Linsensalat AGCEHNLMO

GEGRILLTES AUS DEM OFEN

Hirschrückensteak 240 g	35.00
Stubenküken 350g mit Kräutern mariniert <small>AGCHLMO</small>	17.50
Gereiftes Rinderfilet 200 g rare medium well done <small>AGCHLMO</small>	34.00
Sous vide gegarter Schweinebauch 160 g Asia Jus Kimchi <small>AGCHNLMO</small>	18.50
Duroc Schweinefilet 220 g <small>GNLM</small>	21.00
Geschmorte Lammhaxe 350 g <small>AGCHNLMO</small>	28.00
Wiener Schnitzel vom Kalb 180g Zitrone Preiselbeeren <small>AGCHLMO</small>	23.50
Saibling im Ganzen 220 g mit Kräutern mariniert Holzbrettchen <small>AGCHLMO</small>	25.50

Pro Gericht | zwei Beilagen und eine Sauce inklusive
Jede weitere Beilage 3.50
Jede weitere Sauce 0.50

Asiatischer Kohl | Rotkohl | Schwarzwurzel
Gegrillte Tomaten | Rosenkohl AGCHNLM

Petersilienkartoffeln | Semmelknödel
Ofenkartoffeln | Spätzle
Süßkartoffel Pommes | Rosenreis AGCHNLM

Rotwein Jus | Estragonsenf-Butter | BBQ-Sauce
Chimichurri | Pfefferrahmsauce AGCHENLM

Alle Preise in Euro inklusive Abgaben und Steuern.

VEGETARISCH | VEGAN

Fregola Risotto Tempeh Artischocken (vegan)	15.50
Verschiedene Blattsalate knackiges Gemüse Herbst-Fladen Birne Gorgonzola <small>AGCHLMO</small>	10.50
Bandnudeln Lauchzwiebeln Herbsttrüffel <small>AGCHLMO</small>	18.50

Alle Preise in Euro inklusive Abgaben und Steuern.

ABSCHLUSS

Crème Brûlée Birnen <small>AGCHLMO</small>	7.90
Sorbet Limette-Minze oder Erdbeere <small>AGCHLMO</small> mit Prosecco mit Vodka	1.90 4.90 5.50
Schnifner Bergkäse Feigensenf Brot <small>AGCHLMO</small>	9.50
Dessertvariation was Gebackenes was Moussiges was Kaltes <small>AGCHLMO</small>	13.50
Frisch geschnittenes Obst Passionsfruchtsauce Sorbet <small>AGCHLMO</small>	6.50
Schokoladentriologie Mousse Küchlein Eis <small>AGCHLMO</small>	10.50

Alle Preise in Euro inklusive Abgaben und Steuern.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer Mineralwasser prickelnd still	0.33 0.75	2.90 5.40
Rauch Säfte pur oder gespritzt Apfel Orange Johannisbeere Maracuja Marille Mango	0.30	3.10
Rauch Eistee Zitrone Pfirsich	0.33	2.80
Proviant Limo ° Zitrone Zitrone-Ingwer Rhabarber Orange Cola Cola-Orange	0.33	3.50
Almdudler °	0.33	3.10
Red Bull °	0.25	3.50
Thomas Henry Ginger Beer Elderflower Tonic Tonic Ultimate Grapefruit	0.20	3.50

Alle Preise in Euro inklusive Abgaben und Steuern.

BIERE

Frastanzer s'bio vom Fass ^A	0.20	2.40
auch als Radler	0.30	2.90
Frastanzer s'dunkle ^A	0.33	3.10
Fohrenburger Hefeweizen alkoholfrei ^A	0.50	4.10
Frastanzer Freibier alkoholfrei ^A	0.50	4.10

Alle Preise in Euro inklusive Abgaben und Steuern.

WEINE

Offener Weißwein | Offener Rotwein ° 0.10 3.20

Weißwein gespritzt | Rotwein gespritzt ° 0.20 3.00
Süß oder sauer

Weißweine

Feldkirch 800 | Jubiläumsweißwein ° 0.75 21.00
Grüner Veltliner | Weingut Reinberger | 2016

Chablis ° 0.10 4.10
Damaine J.C. Daminigue | Frankreich | 2014 0.75 31.00

Grüner Veltliner | Schloss Gobelsburg ° 0.10 3.30
Lössterrassen Niederösterreich | 2017 0.75 22.90

Sauvignon Blanc | Bannert Nußberg ° 0.10 3.70
Niederösterreich | 2016 0.75 24.90

Rotweine

Red | Weingut Heinrich Gernot und Heike ° 0.10 3.30
Blaufränkisch - Zweigelt | Burgenland | 2015 0.75 22.90

Heideboden | Hannes Reeh ° 0.10 3.90
Zweigelt | Merlot | Cabernet Sauvignon 0.75 26.90
Sankt Laurent | Burgenland | 2015

Feldkirch 800 | Jubiläumsrotwein ° 0.75 29.00
Zweigelt Weingut Beck | 2015

Villa Antinori ° 0.10 4.50
Sangiovese | Toscana | 2015 0.75 35.00



Espressobohnen von Familie Dutra aus
Minas Gerais, Brasilien
Kaffeebohnen von Familie Saldarriago aus
Ciudad Bolívar, Antioquia, Kolumbien

Espresso	2.40
Espresso Macchiato ☼	2.60
Doppelter Espresso	3.90
Café Crème Verlängerter	2.70
Cappuccino ☼	3.30
Milchkaffee ☼	3.10
Latte Macchiato ☼	3.50
Hausgemachte heiße Schokolade Vollmilch Zartbitter Weiße Schokolade <small>GFH</small>	3.90
Chiemgauer Tee Manufaktur Bioteaque Schwarztee Grüntee-Ingwer-Limone Früchtetee-Waldfrucht-Himbeer Bergkräutertee Rooibostee-Limone-Vanille Melisse-Minze	4.60

Gisinger Schnaps: °	2 cl	3.60
Zitronabira Tannenwipfel Haselnuss Heidelbeere	4 cl	6.80
Marille Williams Himbeere Obstler		
Averna Kräuterlikör Disaronno Gurktaler	2 cl	2.90
Jägermeister Grappa °		

GIN

Franz von Durst	4cl	6.50
Beefeater	4cl	4.50
Tanqueray	4cl	4.50
The London N°1	4cl	6.50
Wolfgangs Mountain Gin	4cl	8.50
Monkey 47	4cl	8.50
Blue Gin	4cl	6.50
Sipsmith London Dry Gin	4cl	6.50
Hendricks Gin	4cl	7.50
Bombay London Dry Gin	4cl	4.50
Gordons Premium Pink Gin	4cl	5.50

RUM

Pampero Aniversario	4cl	5.50
Don Papa Rum	4cl	7.50
Brugal Añejo Superior Rum	4cl	5.50
Havana Club	4cl	4.50
Captain Morgan Spiced Gold	4cl	4.50
Captain Morgan White Rum	4cl	4.50
Bacardi Superior White Rum	4cl	4.50
Bacardi Gold	4cl	4.50
Alkoholfreies Getränk Ihrer Wahl		3.00
Red Bull	0.25	3.50

Alle Preise in Euro inklusive Abgaben und Steuern.

VODKA

Eristoff Weiß	4cl	4.50
Stolichnaya Weiß	4cl	4.80
Russian Standard	4cl	6.50
Absolut Kurant	4cl	7.50
Absolut Vanille	4cl	7.50
Absolut Birne	4cl	7.50
Stroganoff Rot	4cl	4.50

WHISKY

Whisky von der Frastanzer Brauerei	4cl	9.50
Grands	4cl	6.50
Red Label	4cl	5.50
Tullamore	4cl	5.50
Ballantines	4cl	5.50

Alkoholfreies Getränk Ihrer Wahl		3.00
Red Bull	0.25	3.50

Alle Preise in Euro inklusive Abgaben und Steuern.



Alle Preise in Euro inklusive Abgaben und Steuern.

Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus Vorarlberg und den umliegenden kulinarischen Regionen wurde das Restaurant Dachgalerie im Montforthaus von der AMA Marketing GesmbH mit dem AMA-Gastrosiegel „Vorarlberg“ ausgezeichnet und zertifiziert. Mit dieser Auszeichnung unterstützen wir durch den regionalen Bezug der Grundprodukte und Dienstleistungen die Vorarlberger Wertschöpfung und somit zur Sicherung von direkten und nachgelagerten regionalen Arbeitsplätzen. Folgende Produkte werden je nach saisonaler Verfügbarkeit bezogen:

Rind und Schwein	Vorwiegend aus Vorarlberg und Österreich über die Metzgerei Walser in Meiningen
Milch und Milchprodukte	Ausschließlich aus Vorarlberg über Vorarlberg Milch und Sennerei Schnifis
Frischeier aus Freilandhaltung	Ausschließlich aus Vorarlberg über Martinshof, Buch
Kartoffeln, Salat und Gemüse (ganzjährig und saisonal)	Aus Österreich und der Bodenseeregion über Fruchtexpress, Frastanz
Vorarlberger Käsespezialitäten	Aus Vorarlberg über Vorarlberg Milch, Feldkirch und Sennerei Schnifis
Dinkelmehl, Dinkelnudeln	Aus Vorarlberg über Martinshof, Buch
Edelbrände mit Vorarlberger Rohstoffe	Brennerei Herbert Müller, Feldkirch Gisingen
Genuss Regionen	Steirischer Kren, Fruchtexpress Frastanz sowie Steirisches Kürbiskernöl, Wiberg Salzburg

Alle Preise in Euro inklusive Abgaben und Steuern.

Allergene

Weizen	A
Milch	G
Ei	C
Erdnüsse	E
Schalenfrüchte	H
Sesam	N
Sellerie	L
Senf	M
Soja	F
Fische	D
Krebstiere	B
Muscheln	R
Lupine	P
Sulfite	O

Trotz sorgfältiger Herstellung unsere Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Alle Preise in Euro inklusive Abgaben und Steuern.