

Herzlich Willkommen!

**mont
fort
haus**

Essen.
Trinken.
Genießen.

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

So, Feiertag geschlossen

Unser Frühstück

Mo – Sa 09.00 – 11.30 Uhr

Sennerei Butter und Brot von der Backkultur in Göfis, ergänzt um selbst gemachte Marmelade bilden die Grundlage unseres Frühstücks. Ergänzen Sie diese mit Komponenten nach Lust und Laune, ob gesund, herzhaft, mit Käse oder Speck für jeden ist etwas dabei.

Zu feiern gibt es viel: Geburtstage, Taufen, Hochzeiten, Wiedersehen, Jubiläen und vieles mehr. Die Dachgalerie mit eigener Terrasse bietet ein einmaliges Ambiente und wir den dazu passenden kulinarischen Rahmen. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage an:

gastronomie.montforthaus@feldkirch.at



Prickelndes

| | Menge/l | Preis/€ |
|--|---------|---------|
| Prosecco Mionetto Bio ^o | 0.10 | 3.50 |
| | 0.75 | 21.50 |
| Prosecco Contesse rose ^o | 0.10 | 3.60 |
| | 0.75 | 23.80 |
| Prosecco Colesel ^o | 0.10 | 3.90 |
| | 0.75 | 26.90 |
| Montforthaus Spritz ^o | 0.20 | 5.10 |
| Prosecco Preiselbeersirup Minze | | |
| Aperol Maracuja Spritz ^o | 0.40 | 5.90 |
| Prosecco Maracujasaft Aperol | | |
| Aperol Grapefruit Spritz ^o | 0.40 | 7.50 |
| Cachaça Grapefruit Limonade Aperol | | |
| Mirtillo Spritz ^o | 0.40 | 5.90 |
| Mirtillo Bitterlemon Limette | | |
| Lillet Wild Berry ^o | 0.40 | 5.90 |
| Lillet Wild Berry Schweppes Beeren | | |
| Henry Spritz ^o | 0.40 | 5.90 |
| Lillet Elderflower Tonic Minze Limette | | |
| Lillet Rosen Spritzer ^o | 0.40 | 5.90 |
| Lillet Rose Lemonade Rosenblätter | | |
| Hugo ^o | 0.40 | 5.90 |
| Prosecco Soda Holunderblüten-Sirup Limette | | |
| Longdrink ^o | 0.40 | 5.90 |
| Fruit Punsch alkoholfrei | 0.40 | 4.90 |

Alle Preise in Euro inklusive Abgaben und Steuern.

Alkoholfreie Getränke

| | Menge/l | Preis/€ |
|---|---------|---------|
| Vöslauer Mineralwasser | 0.33 | 2.90 |
| Prickelnd still | 0.75 | 5.40 |
| Proviant Limo ° | 0.33 | 3.50 |
| Zitrone Zitrone-Ingwer Rhabarber Orange | | |
| Cola Cola-Orange | | |
| Hausgemachte Soda | 0.30 | 2.60 |
| Zitronensaft Holunderblütensirup ° | | |
| Rauch Säfte pur oder gespritzt | 0.30 | 3.10 |
| Apfel Orange Johannisbeere Maracuja Marille | | |
| Rauch Eistee | 0.33 | 2.80 |
| Zitrone Pfirsich | | |
| Mangofruchtsaft gespritzt | 0.30 | 2.40 |
| Almdudler ° | 0.33 | 3.10 |
| Biere | | |
| Frastanzer s´bio vom Fass A | 0.20 | 2.40 |
| Auch als Radler A | 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 |
| Fohrenburger Alkoholfrei | 0.33 | 3.10 |
| Cidre | 0.30 | |
| Stibitzer Cider Apfel ° | 0.33 | 4.50 |
| Alpcider Kräuter | 0.20 | 5.50 |

Frühstück (inkl. einem Heißgetränk)

Preis/€

ANFANGEN AGCOEHN

7.50

Brotauswahl & Butterzopf

hausgemachte Marmeladen | Sennerei – Butter

PAUSE AGCEHN

9.90

Hausgemachte Dinkel Pancakes |

Holundermus |

frisches Obst | hausgemachter Smoothie

TRÄUMEN AGCEHNO

10.90

Sennerei – Joghurt aus Schnifis |

geröstetes Müsli | frisches Obst |

Brotauswahl & Butterzopf |

hausgemachte Marmeladen | Sennerei – Butter

ENTSCHEIDEN AGCOEHN

12.90

Gebratener Speck & Würstchen |

zwei Spiegeleier oder Rühreier |

Brotauswahl & Butterzopf |

hausgemachte Marmeladen | Sennerei – Butter

VOLLENDEN AGCEHNO

30.90

(für zwei & inkl. zwei Heißgetränke)

Brotauswahl & Butterzopf |

hausgemachte Marmeladen

Sennerei – Butter | frisches Obst |

luftgetrockneter Schinken |

zwei weiche Eier | Käseauswahl |

zwei Gläser Prosecco | zwei Gläser Saft

Extras

Preis/€

| | |
|--|------|
| Scheibe Brot (Vollkornbrot, Brötchen, Zopf) <small>AGCEHN</small> | 1.00 |
| Sennerei – Joghurt aus Schnifis <small>GEHO</small> | 2.00 |
| Frisches Obst | 2.50 |
| Hausgemachtes Müsli Joghurt <small>GEHNPAO</small> | 4.00 |
| Eier nach Wahl (zwei Spiegeleier oder Rühreier) <small>GCLM</small> | 4.50 |
| Käse oder Schinkenauswahl <small>AGLMO</small> | 4.50 |
| Weich gekochtes Ei <small>c</small> | 2.00 |
| Gebratener Speck & Würstchen <small>GLMO</small> | 4.50 |
| Frischer Saft oder Smoothie | 4.00 |

Mittagsgerichte Mo-Sa 11.30-14.00Uhr
Hauptspeise inkl. Suppe oder Salat

Preis/€

„Was vegetarisches“ ● 9.50

„Aus Wald und Wiesen“ 10.50

„Aus Fluss, See oder Meer“ 13.50

Suppen 11.30-18.00 Uhr

Tagessuppe AGCLM 5.00

Rindersuppe | Grießnockerln | Gemüsestreifen
AGCHLM 5.00

Pastinakencremesuppe AGCHLM 5.00

Warme Speisen 11.30 – 18.00 Uhr

Äpele Fladen, gegrillt 10.90
Blattsalat | Bergkäse | Speck | Tomate AGCHMLO

Tafelspitz Burger 10.50
Gezupfter Tafelspitz | Spinat |
Petersilienkartoffeln AGCHLMO

Wiener Schnitzel vom Schwein | Pommes 13.50
Zitrone | Preiselbeeren AGCHLMO

Salate 11.30-18.00

Preis/€

Blattsalat | knackiges Gemüse •

5.90

French Dressing AGCEHNLMO

... mit mariniertes Hennelebrust

10.90

... mit Frühlings-Fladen, gegrillt • AGCHLMO

9.90

Wurst-Käsesalat

8.90

Essiggurken | Zwiebeln AGEHLMO

• vegetarische Gerichte

Raffiniert Süß

Hausgemachter Tageskuchen AGCEHNPO

3.90

Frisch geschnittenes Obst | Sorbet GCEHP

5.50

Eis

Kolibri Eis | Kugel AGCEHNPO

1.70

Vanille | Schokolade | Limette-Minze

Erdnuss-Karamell | Kokos |

Mascarpone –Cookies

Eisbecher

Unser Servicepersonal berät Sie gerne.

| Weine | Menge/l | Preis/€ |
|--|---------|---------|
| Offener Weißwein Offener Rotwein ^o | 0.10 | 3.20 |
| | 0.20 | 4.90 |
| Weißwein gespritzt Rotwein gespritzt ^o Süß oder sauer | 0.20 | 3.00 |
| Weißweine | | |
| Feldkirch 800 Jubiläumsweißwein Grüner Veltliner Weingut Reinberger 2016 ^o | 0.75 | 21.00 |
| Chablis | 0.10 | 4.10 |
| Damaine J.C. Daminigue Frankreich 2014 ^o | 0.75 | 31.00 |
| Grüner Veltliner Schloss Gobelsburg Lösterrassen Niederösterreich 2016 ^o | 0.10 | 3.30 |
| | 0.75 | 22.90 |
| Sauvignon Blanc Bannert Nußberg Niederösterreich 2016 ^o | 0.10 | 3.70 |
| | 0.75 | 24.90 |
| Rotweine | | |
| Red Weingut Heinrich Gernot und Heike Blaufränkisch - Zweigelt Burgenland 2015 ^o | 0.10 | 3.30 |
| | 0.75 | 22.90 |
| Heideboden Hannes Reeh Zweigelt Merlot Cabernet Sauvignon Sankt Laurent Burgenland 2015 ^o | 0.10 | 3.90 |
| | 0.75 | 26.90 |
| Feldkirch 800 Jubiläumsrotwein Zweigelt Weingut Beck 2015 ^o | 0.75 | 29.00 |
| Villa Antinori Sangiovese Toscana 2015 ^o | 0.10 | 4.50 |
| | 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 _g | | 2.60 |
| Doppelter Espresso | | 3.90 |
| Café Crème Verlängerter | | 2.70 |
| Cappuccino _g | | 3.30 |
| Milchkaffee _g | | 3.10 |
| Latte Macchiato _g | | 3.50 |
| Hausgemachte heiße Schokolade | | 3.90 |
| Vollmilch Zartbitter Weiße Schokolade _{GFH} | | |
| Chiemgauer Tee Manufaktur Bioteaque | | 4.60 |
| Schwarztee Grüntee-Ingwer-Limone | | |
| Früchtetee-Waldfrucht-Himbeer | | |
| Bergkräutertee Rooibostee-Limone-Vanille | | |
| Melisse-Minze | | |
| Digestif | | |
| Gisinger Schnaps ^o : Zitronabira Tannenwipfel | 2 cl | 3.60 |
| Haselnuss Heidelbeere Marille Williams | 4 cl | 6.80 |
| Himbeere Obstler | | |
| Averna Kräuterlikör Amaretto | 2 cl | 2.90 |
| SicilianoGurktaler Jägermeister Grappa ^o | | |

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 | Aus Vorarlberg und Österreich über die Metzgerei Walser in Meiningen |
| Huhn | Geflügelhof Wech, St. Andrä, Kärnten |
| 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 Fruchtextpress, Frastanz |
| Vorarlberger Käsespezialitäten | Aus Vorarlberg über Vorarlberg Milch, Feldkirch und Sennerei Schnifis |
| Forelle und Saibling | Forellenzucht Güfel, Meiningen |
| Dinkelmehl, Dinkelnudeln | Aus Vorarlberg über Martinshof, Buch |
| Edelbrände mit Vorarlberger Rohstoffe | Brennerei Herbert Müller, Feldkirch-Gisingen |
| Genuss Regionen | Steirischer Kren, Fruchtextpress Frastanz sowie Steirisches Kürbiskernöl, Wiberg Salzburg |



AMA-Gastrosiegel 102 003

... Vorarlberg ...

Allergene

| | |
|----------------|---|
| Weizen | A |
| Milch | G |
| Ei | C |
| Erdnüsse | E |
| Schalenfrüchte | H |
| Sesam | N |
| Sellerie | L |
| Senf | M |
| Soja | F |
| Fische | D |
| Krebstiere | B |
| Muschel | 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.