

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 Rosé ^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 Rosen Limonade 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

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 <small>AGCLM</small>	5.00
Rindersuppe Grießnockerln Gemüsestreifen <small>AGCHLM</small>	5.00
Gerstensuppe Speck <small>AGCHLM</small>	5.00

Warme Speisen 11.30 – 18.00 Uhr

Äpele Fladen, gegrillt Blattsalat Bergkäse Speck Tomate <small>AGCHMLO</small>	10.90
Tafelspitz Burger Gezupfter Tafelspitz Spinat Petersilienkartoffeln <small>AGCHLMO</small>	11.50
Wiener Schnitzel vom Schwein Pommes Zitrone Preiselbeeren <small>AGCHLMO</small>	13.50

Salate 11.30-18.00

Preis/€

Blattsalat | knackiges Gemüse •

5.90

French Dressing AGCEHNLMO

... mit marinierter Hennelebrust

11.50

... mit Winter-Fladen, gegrillt • AGCHLMO

9.90

Wurst-Käsesalat

8.90

Essiggurken | Zwiebeln AGEHLMO

• vegetarische Gerichte

Raffiniert Süß

Hausgemachter Tageskuchen AGCEHNPO

3.90

Frisch geschnittenes Obst

5.50

1.70

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
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 Himbeere Obstler	4 cl	6.80
Averna Kräuterlikör Amaretto	2 cl	2.90
SicilianoGurktaler Jägermeister Grappa ^o		

Lieber Gast!

Lieber Gast!

Vorwiegend beziehen wir unsere Produkte von folgenden Lieferanten:

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	Steierischer Kren, Fruchtextpress Frastanz sowie Steirisches Kürbiskernöl, Wiberg Salzburg

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.