

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	15.00
4 Gerichte	18.50
Solo Vorspeise	7.00

**Rinderconsommé**  
Perlen | Schnittlauch AGCEHNLMO

**Linsensuppe**  
Kartoffeln | Speck GCEHNLMO

**Gerstensuppe**  
Wurzelgemüse | Vegetarisch AGCEHNLMO

**Schlutzkrapfen**  
Spinat | Braune Butter AGCEHNLMO

**Gebackene Käsespätzle**  
Apfelmus | Röstzwiebeln AGCEHNLMO

**Maroni-Grießknödel**  
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

## Geflammtes Saiblings Filet

Marinierte Zwiebeln | Sprossen AGCEHNLMO

## Rinder Tartar

Wachtel Ei | Brioche AGCEHNLMO

## Lachsforellenfilet gebeizt

Avocado | Kürbis AGCEHNLMO

## Rinder Carpaccio

Wasabimayonnaise | Kresse AGCEHNLMO

## Geräucherte Gänsebrust

Chicorée | Sesam AGCEHNLMO

## Haus Sulz

Zwiebel | Kernöl AGCEHNLMO

## Rotkrautsalat

Granatapfel | Sura Käs AGCEHNLMO

## Rolle von Feige und Österkron

Nüsse | Apfel Chutney AGCEHNLMO

Alle Preise in Euro inklusive Abgaben und Steuern.

# HAUPTGÄNGE ZUM TEILEN ODER ALLEIN GENIESSSEN

3 Gerichte 24.00

4 Gerichte 30.00

Duroc Bratwurst | 100 g

Sous vide gegarter Schweinebauch | 100 g

Asia Jus | Kimchi AGCHNLMO

Wiener Schnitzel vom Schwein | 100 g

Zitrone | Preiselbeeren AGCHLMO

Forellensteak | 110 g

Kräutermarinade AGCHNLMO

Zwiebelrostbraten | 110 g AGCHLMO

Bandnudeln

Lauchzwiebeln | Wintertrüffel AGCHLMO

Pro Variation | vier Beilagen und zwei Saucen inklusive

Jede weitere Beilage 3.50

Jede weitere Sauce 0.50

Pak Choi | Gegrillter Fenchel | Sauerkraut | Cremige Haferwurzel

Gegrillte Tomaten | Geschmorte Pastinaken AGCHNLM

Kartoffelgratin | Sellerie-Kartoffelpüree

Ofenkartoffeln | Spätzle

Süßkartoffel Pommes | Rosenreis AGCHNLM

Rotwein Jus | Estragonsenf-Butter | BBQ-Sauce

Chimichurri | Pfefferrahmsauce AGCHENLM

## GEGRILLTES AUS DEM OFEN

Stubenküken   350 g mit Kräutern mariniert <small>AGCHLMO</small>	17.50
Gereiftes Rinderfilet   200 g rare   medium   well done <small>AGCHLMO</small>	34.00
Duroc Schweinefilet   220 g <small>GNLM</small>	21.00
Wiener Schnitzel vom Kalb   180 g 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

Pak Choi | Gegrillter Fenchel | Sauerkraut | Cremige Haferwurzel  
Gegrillte Tomaten | Geschmorte Pastinaken AGCHNLM

Kartoffelgratin | Sellerie-Kartoffelpüree  
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) AFF

15.50

## Verschiedene Blattsalate | knackiges Gemüse

Fladen der Saison | Birne | Gorgonzola AGCHLMO

10.50

## Bandnudeln

Lauchzwiebeln | Wintertrüffel AGCHLMO

18.50

Alle Preise in Euro inklusive Abgaben und Steuern.

# ABSCHLUSS

<b>Crème Brûlée</b> Birnen <small>AGCHLMO</small>	<b>7.90</b>
<b>Schnifner Bergkäse</b> Feigensenf   Brot <small>AGCHLMO</small>	<b>9.50</b>
<b>Dessertvariation</b> was Gebackenes   was Moussiges   was Kaltes <small>AGCHLMO</small>	<b>13.50</b>
<b>Frisch geschnittenes Obst</b> Passionsfruchtsauce   Sorbet <small>AGCHLMO</small>	<b>6.50</b>
<b>Schokoladentriologie</b> Mousse   Küchlein   Mohns <small>AGCHLMO</small>	<b>10.50</b>

Alle Preise in Euro inklusive Abgaben und Steuern.



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

Alle Preise in Euro inklusive Abgaben und Steuern.

# BIERE

Frastanzer s'bio   vom Fass <sup>A</sup>	0.20	2.40
auch als Radler	0.30	2.90
Frastanzer s'dunkle <sup>A</sup>	0.33	3.10
Fohrenburger Hefeweizen   alkoholfrei <sup>A</sup>	0.50	4.10
Frastanzer Freibier   alkoholfrei <sup>A</sup>	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 ° Süß oder sauer	0.20	3.00
<b>Weißweine</b>		
Feldkirch 800   Jubiläumsweißwein ° Grüner Veltliner   Weingut Reinberger   2016	0.75	21.00
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
<b>Rotweine</b>		
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 Sankt Laurent   Burgenland   2015	0.75	26.90
Feldkirch 800   Jubiläumsrotwein °	0.75	29.00
Zweigelt Weingut Beck   2015		
Villa Antinori °	0.10	4.50
Sangiovese   Toscana   2015	0.75	35.00

Alle Preise in Euro inklusive Abgaben und Steuern.



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

Espresso	2.40
Espresso Macchiato <small>g</small>	2.60
Doppelter Espresso	3.90
Café Crème   Verlängerter	2.70
Cappuccino <small>g</small>	3.30
Latte Macchiato <small>g</small>	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

<b>Gisinger Schnaps:</b> °	2 cl	3.60
Zitronabira   Tannenwipfel   Haselnuss   Heidelbeere	4 cl	6.80
Marille   Williams   Himbeere   Obstler		
<b>Averna Kräuterlikör   Disaronno   Gurktaler</b>	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

## 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.

Lieber Gast!

Vorwiegend beziehen wir unsere Produkte von folgenden Lieferanten:

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 Fruchtxpress, 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	Steierischer Kren, Fruchtxpress 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.