

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!

Ihr Team der Gastronomie Montforthaus

Aysun, Charlotte, Melanie, Melanie, Naciye, Nikolas, Shannon, Sandra,
Theresa,

Thomas, Michael, Flurina

Unsere Öffnungszeiten:

Mo – Do 9.00 – 22.00 Uhr

Fr – Sa 9.00 – 23.00 Uhr

Küche bis 21.30 Uhr

So, Feiertag geschlossen

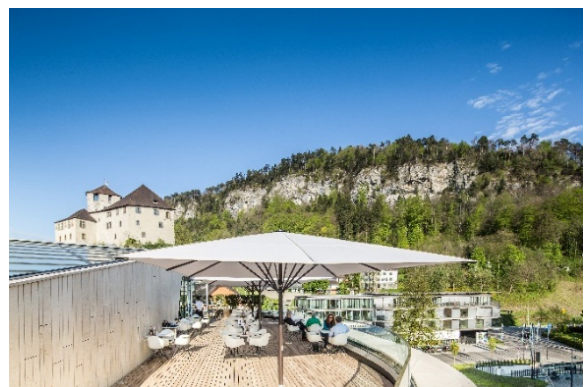
Unser Frühstück

Mo – Sa 09.00 – 11.00 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



Alle Preise in Euro inklusive Abgaben und Steuern.

Prickelndes

	Menge/l	Preis/€
Prosecco Mionetto ^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	5.50
Prosecco Preiselbeersirup Minze		
Aperol Maracuja Spritz ^o	0.40	6.50
Prosecco Maracujasaft Aperol		
Aperol Grapefruit Spritz ^o	0.40	7.50
Cachaça Grapefruit Limonade Aperol		
Himbeer Spritz ^o	0.40	6.50
Himbeeren Lillet Zitronenlimonade		
Lillet Wild Berry ^o	0.40	6.50
Lillet Wild Berry Schweppes Beeren		
Henry Spritz ^o	0.40	6.50
Lillet Elderflower Tonic Minze Limette		
Lillet Rosen Spritzer ^o	0.40	6.50
Lillet Rosen Limonade Rosenblätter		
Hugo ^o	0.40	6.50
Prosecco Soda Holunderblüten-Sirup Limette		
Fruit Punsch alkoholfrei	0.40	4.90

Alkoholfreie Getränke

	Menge/l	Preis/€
Vöslauer Mineralwasser	0.33	2.90
Prickelnd still	0.75	5.40
Proviant Limo ^o	0.33	3.50
Zitrone Zitrone-Ingwer Rhabarber Orange Cola Cola-Orange		
Hausgemachte Soda ^o	0.30	2.60
Zitronensaft Holunderblütensirup		
Rauch Säfte pur oder gespritzt	0.30	3.10
Apfel Orange Johannisbeere Maracuja Marille Mango		
Rauch Eistee	0.33	2.80
Zitrone Pfirsich		
Almdudler ^o	0.33	3.10
Biere		
Frastanzer s´bio vom Fass ^A	0.20	2.40
Auch als Radler sauer naturtrüb	0.30	3.10
Frastanzer s´dunkle ^A	0.33	3.10
Fohrenburger Hefeweizen alkoholfrei ^A	0.50	4.10
Frastanzer freibier alkoholfrei ^A	0.50	4.10

Mittagsgerichte

Preis/€

Mo-Sa 11.30-14.00 Uhr

Hauptspeise inkl. Suppe oder Salat

„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 Bärlauch Flädle Gemüsestreifen <small>AGCHLM</small>	5.00
Bärlauchsuppe <small>AGCHLM</small>	5.00

Warme Speisen 11.30 – 18.00 Uhr

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

Salate 11.30-18.00

Preis/€

Blattsalat | knackiges Gemüse •
French Dressing AGCEHNLMO 5.90

... mit marinierter Hennelebrust 10.90

... mit Frühlings-Fladen, gegrillt • AGCHLMO 9.90
Brokkoli | Kirschtomaten | Wälder Käse

Wurst-Käsesalat 8.90
Essiggurken | Zwiebeln AGEHLMO

• vegetarische Gerichte

Raffiniert Süß

Hausgemachter Tageskuchen AGCEHNPO 4.10

Frisch geschnittenes Obst | Sorbet 6.00

Eisbecher

7.90

Gerührter Eiskaffee AGCEHNPO

Früchtebecher AGCEHNPO

Vanille-Banane-Becher AGCEHNPO

Schokolade-Nuss-Becher AGCEHNPO

Kugel Eis AGCEHNPO

1.70

Weine

	Menge/l	Preis/€
Offener Weißwein Offener Rotwein ⁰	0.10	3.20
	0.20	4.90
Weißwein gespritzt Rotwein gespritzt ⁰	0.20	3.50
Süß oder sauer		

Weißweine

Feldkirch 800 Jubiläumsweißwein	0.75	21.00
Grüner Veltliner Weingut Reinberger 2016 ⁰		
Chablis	0.75	31.00
Damaine J.C. Daminigue Frankreich 2014 ⁰		
Grüner Veltliner Schloss Gobelsburg	0.10	3.30
Lössterrassen Niederösterreich 2016 ⁰	0.75	22.90
Sauvignon Blanc Bannert Nußberg	0.10	3.70
Niederösterreich 2016 ⁰	0.75	24.90

Rotweine

Red Weingut Heinrich Gernot und Heike	0.10	3.30
Blaufränkisch - Zweigelt Burgenland 2015 ⁰	0.75	22.90
Heideboden Hannes Reeh	0.10	3.90
Zweigelt Merlot Cabernet Sauvignon	0.75	26.90
Sankt Laurent Burgenland 2015 ⁰		
Feldkirch 800 Jubiläumsrotwein	0.75	29.00
Zweigelt Weingut Beck 2015 ⁰		
Villa Antinori	0.75	35.00
Sangiovese Toscana 2015 ⁰		

Kaffee & Co.

Preis/€



Espressobohnen von Familie Dutra aus
Minas Gerais, Brasilien

Kaffeebohnen von Familie Saldarriago aus
Ciudad Bolívar, Antioquia, Kolumbien

Espresso	2.50
Espresso Macchiato G	2.70
Doppelter Espresso	4.00
Café Crème Verlängerter	2.80
Cappuccino G	3.40
Latte Macchiato G	3.60
Hausgemachte heiße Schokolade	4.00
Vollmilch Zartbitter Weiße Schokolade G F H	
Chiemgauer Tee Manufaktur Bioteaque	4.60
Schwarztee Grüntee-Ingwer-Limone Früchtetee-Waldfrucht-Himbeer Bergkräutertee Rooibostee-Limone-Vanille Melisse-Minze	

Digestif

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

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	Steirischer 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.