

Wir möchten Sie herzlich im Montforthaus begrüßen!
Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und
einen guten Appetit!

Ihr Team der Gastronomie Montforthaus
Ali, Fabyan, Jacqueline, Melanie, Mustafa, Nikolas, Sandra, Sheila, Theresa, Viktoria
Thomas und Flurina

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Di – Sa	11.30-14.00 17.00-22.00
Küche	11.30-13.30 17.00-22.00
Montag, Sonntag und Feiertage	geschlossen

Alle Preise in Euro inklusive Abgaben und Steuern.

SPRITZIGES

Montforthaus Sprizz [∨] Prosecco Preiselbeersirup Minze	0.30	5.50
Aperol Maracuja Sprizz [∨] Prosecco Maracujasaft Aperol	0.40	6.50
Aperol Grapefruit Sprizz [∨] Cachaça Grapefruit Limonade Aperol	0.40	7.50
Himbeer Sprizz [∨] Himbeeren Lillet Zitronenlimonade	0.40	6.50
Lillet Rosen Sprizz [∨] Lillet Rose Limonade Rosenblüten	0.40	6.50
Brombeer Sprizz [∨] Gin Brombeeren Rosmarin Mirtillo Limettensaft	0.40	6.50

APERITIF

Müller Gin-Tonic blau zu rosa	0.20	8.00
Aperitif des Monats	0.30	5.00
Vreimuth Tonic	0.30	6.00
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
Aperol Sprizz	0.40	6.50
Lillet Wild Berry [◊]	0.40	6.50
Lillet Wild Berry Schweppes Beeren		
Hugo [◊]	0.40	6.50
Holunderblüten-Sirup Prosecco Minze		

Alle Preise in Euro inklusive Abgaben und Steuern.

VORSPEISEN

Wildconsommé mit Hirschravioli und Gemüse	6.00
Würzige Linsensuppe mit Paprika-Öl vegan	5.00
Gemischter Salat mit knackigem Gemüse und French Dressing	6.00
Geräucherte Entenbrust mit roten Rüben und Kürbis	12.00
Feldsalat mit marinierten Pilzen und Wildschinken	10.00
Kartoffel-Blutwurstknödel mit Apfelmus	10.00
Gebeizte Lachsforelle an süßsauer eingelegtem Kürbis und Sesam	12.00
Ziegenkäsekugeln im Haselnussmantel mit Birnengelee	10.00
Rindertartar auf Milchbrötchen, Wachtelei und Senfcreme	13.00

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	22.00
Leberwurst und geräucherte Schweinebacke an Sauerkraut und Kartoffeln	19.00
Bandnudeln mit Wildragout und Trüffelschaum	14.00
Halbe geröstete Ente an Blaukraut und Semmelknödel	21.50
Entgrätete ganze Forelle mit Lardo, Wirsing und Reis	24.00
Geschmorte Hasenkeule mit orientalischen Gewürzen, Wintergemüse und Couscous	19.50
Wildpfeffer mit Haselnussspätzle und Preiselbeer-Birne	18.50
Rosa gebratener Hirschrücken an Rosenkohl und Schupfnudeln	32.00
Gegrilltes Rinderfilet auf Pastinake, Bohnen und Kräutersalsa	32.00
Bandnudeln mit cremiger Herbsttrüffelsauce Vegetarisch	16.00
Rote Beete Gnocchi an Linsen und Kürbis Vegan	14.00

DESSERT

Walnuss-Karamell Kuchen	8.50
Mango-Joghurt Schnitte	8.50
Schokoladen-Birnen Mousse	8.50
Apfeltarte vegan	8.50
Gebackenes Eis an Pflaumenkompott	8.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vo Us Mineralwasser prickelnd still	0.33 1.00	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
Vo Us Limo ^u Cola Cola-Orange Cola Zuckerfrei Orange Zitrone Zirbe-Zitrone Himbeer-Zitrone	0.33	3.50
Almdudler ^u	0.33	3.10
Red Bull ^u	0.25	3.50
Thomas Henry Ginger Beer Elderflower Tonic Tonic Ultimate Grapefruit	0.20	3.50

Frastanzer s'bio vom Fass ^A	0.20	2.40
auch als Radler	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

WEINE

Offener Weißwein | Offener Rotwein [◊] 1/8 3.20

Weißwein gespritzt | Rotwein gespritzt [◊]
Süß oder sauer 1/8 3.50

Weißweine

Rose | Josef Umathum° 1/8 4.20
Frauenkirchen | Burgenland | 2019 0.75 26.00

Müller-Thurgau | Hagnauer [◊] 1/8 3.80
Bodenseeregion | Deutschland | 2019 0.75 23.00

Frühroter Veltliner | Leth 1/8 3.80
Wagram | Niederösterreich | 2019 0.75 23.00

Grüner Veltliner | Schweiger 1/8 4.20
Kamptal | Niederösterreich | 2018 0.75 26.00

Reeit | Roero Arneis 0.75 28.00
Conale | Italien | 2019

Riesling Smaragd | Domäne Wachau 0.75 30.00
Terrassen | Niederösterreich | 2019

Lugana Mandolara | Le Morette 0.75 27.00
San Benedetto | Italien | 2019

Rotweine

Red Weingut Heinrich Gernot und Heike [✓] Blaifränkisch - Zweigelt Burgenland 2015	1/8 3.90 0.75 23.50
Heideboden Hannes Reeh [✓] Zweigelt Merlot Cabernet Sauvignon St. Laurent Burgenland 2015	1/8 4.20 0.75 27.00
Patfalu Schaller Cabernet Sauvignon Zweigelt St. Laurant Podersdorf Burgenland 2018	1/8 4.50 0.75 27.00
St.Laurent Gernot Heinrich Gols Burgenland 2014	0.75 34.00



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 Vollmilch Zartbitter Weiße Schokolade _{G F H}	4.00
Chiemgauer Tee Manufaktur Bioteaque Schwarztee Grüntee-Ingwer-Limone Früchtetee-Waldfrucht-Himbeer Bergkräutertee Rooibostee-Limone-Vanille Melisse-Minze	3.70

Gisinger Schnaps: [✓]

Zitronabira | Tannenwipfel | Haselnuss | Heidelbeere
Marille | Williams | Himbeere | Obstler

2 cl	3.60
4 cl	6.80

AUSWAHL VON ÖSTERREICHISCHEN SPIRITUOSEN

Fragen Sie unsere Mitarbeiter.	4cl	6.50
Alkoholfreies Getränk Ihrer Wahl		3.00
Red Bull	0.25	3.50