



**Herzlich Willkommen im Hotel Vitalquelle Montafon
„Genießen mit allen Sinnen“**

HÖREN

Wie die Flasche geöffnet wird und der Wein ins Glas fließt

FÜHLEN

Die Beschaffenheit und Temperatur des Glases

SEHEN

Die Farben, die Reflexe, das Leuchten

RIECHEN

Früchte, Beeren, Kräuter, Vanille... und deren Nuancen

SCHMECKEN

Die Komplexität eines Naturprodukts in all seinen Facetten

Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Netzer mit Team

Sollten Sie an Allergien leiden, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne
über die Zusammensetzung unserer Spezialitäten.

Aperitifs

Campari	4cl	€ 4,60
Cynar	4cl	€ 4,60
Martini bianco, dry, rosso, rose	4cl	€ 4,60
Sherry dry	5cl	€ 5,30
Portwein weiß, rot	5cl	€ 5,30
Tawny Port	5cl	€ 5,30
Pernod/Ricard	4cl	€ 4,60
Aperol Spritzer (Aperol, Frizzante, Soda)		€ 5,50
Vitalquelle Kräuterspritzer (Hausgemachter Kräutersirup, Frizzante, Soda, frische Kräuter)		€ 5,50
Glas Frizzante	0,1l	€ 4,00
Glas Sekt (Fürst Metternich)	0,1l	€ 5,00
Hausgemachter Holundersirup mit Sekt	0,1l	€ 5,00
Piccolo Sekt (Fürst Metternich)	0,2l	€ 12,00
Champagner (Moet&Chandon)	0,2l	€ 25,00
Hefeweizen „Edelweiss“	0,3l	€ 3,90
Zipfer Urtyp	0,3l	€ 3,50

Sollten Sie an Allergien leiden, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne
über die Zusammensetzung unserer Spezialitäten.

Vorspeisen

Salat vom Buffet	€ 5,50
Warm gebeizter Seesaibling mit gebackenem Buchweizen und karamellisierter Senfsauce	€ 13,50
Bunte Blattsalate mit Bergkäse-Sennereiflan, Balsamico Dressing und Preiselbeeren	€ 11,50

Suppen

Klare Suppe vom Montafoner Schinkenspeck mit Leberspätzle und Schnittlauch	€ 4,50
Kürbiscremesuppe mit Chiliöl und Chorizosalami	€ 5,90
Aufgeschäumte Bergheusuppe mit Baconspieß	€ 5,90

Fisch

- Frischer Tagesfang (fragen Sie unsere Servicemitarbeiter)
Kümmelbraten vom Fisch
auf papriziertem Wirsingkohl und Speckkartoffeln € 19,80
- Frischer Tagesfang
mit Ländle-ErdäpfelriebeL,
Kohlrabigemüse und Rieslingsauce € 19,80

Wild

- Hirsch Entrecote in der Steinpilzkruste
mit Kartoffelsäckchen und Apfel-Rotkraut € 24,80
- Rebhuhn in Heubutter gegart
mit Kastaniengnocchi und Kürbiscreme € 17,80
- Geschmorte Rehschulter mit Zwetschkenknödel,
Speckrosenkohl und Schwarzbier-Honigsauce € 20,50

Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen	€ 19,80
Wiener Schnitzel vom Ländle Kalb mit Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites, Preiselbeeren und Gemüseallerlei	€ 17,90
Mit Alpkräuterkruste gratiniertes Putenbruststeak, knusprige Süßkartoffeln und wilder Broccoli	€ 15,90
Gebackene Pilzknödel auf Wildkräuterspinat und Zwiebelcreme	€ 13,80

Desserts

„Sig“ Vorarlberger Schokolade mit Marille	€ 8,50
Gebackene Schokolade mit Passionsfrucht	€ 8,50
Geschmorte Zwetschken mit Haselnusseis, Eierlikörkaramell und Kardamomstreusel	€ 8,50

Gebackener Eisknödel
mit Kirschragout

€ 8,50



Die einzigartigen Kochkünste unseres Chefkochs Damir Srsa wurden mit 1 Gault&Millau Haube und 13 Punkten ausgezeichnet. Dies ist eine Auszeichnung, die uns mit einer sehr besonderen Freude erfüllt. Diese Auszeichnung können wir nicht nur dem Fleiß des Küchenteams verdanken, sondern auch der großen Leidenschaft unseres Chefkochs.

Hervorragende Zutaten vom eigenen Garten und aus bevorzugt regionaler Herkunft, innovative Gerichte aus der traditionellen und jungen Küche gepaart mit kreativen Einflüssen. Das engagierte Team von Hauben-Küchenchef Damir Srsa ist stets bemüht Ihnen täglich neue, kreative und feine Speisen in erstklassiger Qualität zu kreieren.

Beeindruckend ist auch die Vielfalt des Repertoires: Meisterhaft gelingt es Küchenchef Damir Srsa mit seinem Team, selbst die kulinarisch erfahrenen Stammgäste des ****s Hotels im Montafon immer wieder neu für sich zu gewinnen.