

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

VORSPEISEN

KÄSE VOM BERG

3-6-10 Monate gereift
mit Hirschsalamis und eingelegten Karotten
€ 14,-

RAUCH AROMEN

Kalt geräucherte Lachsforelle
mit Haferwurzel und Blinq Blossom
€ 16,-

JAKOBS(WEG)

Burger von der Jakobsmuschel mit
Röstzwiebelmayonnaise
€ 11,-

VITAMINBOMBE

Salat vom Buffet
€ 5,50

SUPPEN

BERGAROMEN

Aufgeschäumte Bergheusuppe
mit Bacon und Bergblüten
€ 5,90

MONTAFONER SCHINKENSPECK

Consommé double vom Schinkenspeck
mit Leberspätzle
€ 5,90

VON DER ALM

Cremesuppe vom Sauerkäse
mit Käsecracker und Tannenhonig
€ 5,90

HAUPTGERICHTE

HUHN MAL ANDERS

Gebratene Maishähnchenbrust
mit Petersilienwurzel, Heu,
Quitte und gepufftem Quinoa
€ 18,50

BLACK ANGUS

Steak mit Ochsenfleischpraline,
Gnocchi, Blattspinat, eingelegten Pioppini
und Wasabicreme
€ 29,50

WEIDMANNSHEIL

Hirschrücken mit Zirben-Bergkräutersalz,
Rosenkohlvariation,
Hauswurst und Wildäpfel
€ 25,80

BODEN SEAFOOD

Bodenseesaibling aus dem Sojafondue
mit Wasabigurken, Alpenkaviar und
Sobanudeln
€ 20,80

Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen eine Kunst.

KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL

mit Petersilienkartoffeln
oder Pommes frites,
Preiselbeeren und Gemüse
€ 21,80

ZWIEBELROSTBRATEN

vom Grill mit Rosmarinkartoffeln
und Speckbohnen
€ 22,80

SCHLUTZKRAPFEN

mit gebrannter Ziegenfrischkäsecreme
und brauner Butter
€ 13,80

DER SÜSSE ABSCHLUSS

EXOTISCHES

Mangostan mit Litschi, Rosenblütensorbet
und Kokoscreme
€ 8,50

ERFRISCHENDES

Zitronensorbet mit Latschenkieferzucker
und Vodka Schaum
€ 7,50

GLÜCKLICHMACHER

Schokolade in Texturen
Mousse/ Sorbet/ Luftig
€ 8,50