



**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

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

## VORSPEISEN

### DER GESUNDE START

Sommerlicher Salatteller mit Dressing Ihrer Wahl € 5,50

### KRÄUTERBAD

Alpenlachs mit Kohlrabi, scharfer Waldhonig-Brombeersenf  
Wiesenkräuter und Knäckebrotschiefer € 14,00

### TOMATENERNTE

Frischkäsemousse mit Tomaten, Olivenerde  
Basilikumpesto und Kartoffelbrot € 12,90

### ENTE GUT, ALLES GUT

Mousse von der Weideente mit Cassisfeigen  
Kakaoerde, fette Henne und Briochebrötchen € 14,50

## SUPPEN

### ALMWIESE

Schaumsuppe von Wiesenkräutern  
Bergkäsetortellini, Blüten und Spitzwegerich € 6,90

### RINDERKRAFTSUPPE

vom Tafelspitz mit Flädle  
Wurzelgemüse und Liebstöckel € 6,40

### SYMPHONIE IM GLAS

mit Pilzen, Kartoffelespuma,  
Montafoner Gewürzspeck und getrocknete Wiesenblumen € 6,40

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

## HAUPTGERICHTE

### BIO - WEIDEHUHN

Souse vide gegarte Brust mit Trüffelsauce  
Strudeltüte und Karfiol in Texturen € 20,50

### RIND IM WALD

Dreierlei vom Hochlandrind mit Tannenaschekartoffel  
wilder Broccoli, Pilze, Brombeeren und Bartflechte € 26,90

### JÄGER UND SAMMLER

Rücken und gebackener Leberknödel vom Hirsch  
mit Schwarzbeerkoch, Tramezziniroulade,  
Sellerie im Salzteig und Pilzerde € 24,90

### TRADITIONELLES

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren  
Pommes frites oder Petersilienkartoffeln € 21,50

### KAROTTENFELD

Rücken vom Ländle Kalb, Kartoffelknödel gefüllt mit  
Kalbsbäckchen, geschmorte Urkarotten, Broterde  
und wildes Karottenkraut € 23,80

### VON DER ALM BIS ZUM SEE

Gebratenes Seesaiblingsfilet mit Polma-Kartoffelespuma  
junge Erbsen, Molke und gepickelte Bergschnittlauchknospen € 22,90

### WALDRAND

Brennesseltortellini mit Pilzschaum  
eingelegte Eierschwammerln, Sauerkäse und Pilzerde € 14,90

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

## DESSERTS

### NUSSKNACKER

Schokoladenwalnuss, Topfenknödel  
Marillenröster, Joghurteis, eingelegte Walnussblätter € 11,90

### HOLZFÄLLER

Haselnusstorte, Zirben Panna Cotta  
Himbeersorbet und Waldmeister € 11,90

### DIE SÜSSE ALM

Riebeltorte, Hollerkoch, karamellisiertes Popcorn  
Sigcreme und Heu-Joghurteis € 11,90

### VITAMINREICHE FRÜCHTE

In Texturen mit Kokos-Yuzueiscreme € 11,90

**Essen ist ein Bedürfnis,  
Genießen ist eine Kunst.**  
La Rochefoucauld

**Guten Appetit und wunderschöne Stunden  
in der Vitalquelle  
wünscht Ihnen Familie Netzer & Team**

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