

Vorspeisen

Jacobsmuscheln und Oktopus Sardische Nudeln/Tomate/Basilikumöl Jacob's mussel/Octopus/Sardinian Noodle /Tomato/Basiloil	€ 14,70 (ADLR)
Reh-Salsicciabällchen Kartoffelpüree/Trüffelöl/Burgunderjus Venison-Salsicciameatballs/Mashed Potato/Truffleoil/Red Wine Sauce	€ 14,00 (ACGHLM)
Scheiben vom rosa gegarten Kalb (Kalt) Berglinsen/Kapernbeeren/Kürbisgaspacho Veal Slices/Mountain Lenses/Capern Berries/Pumpkin-Gaspacho	€ 13,90 (L)

Suppen

Rindssuppe mit Flädle, Griesnockerl oder Leberspätzle Beef soup with Flädle, Semolinadumplings or liver dumpling	€ 5,00 (ACGL)
Montafoner Bergkäserahmsuppe mit Speckkrusteln Creamsoup/ Montafon Cheese/Bacon	€ 7,00 (GL)
Hummerschaumsuppe mit Krustentier Wan-Tan Lobstercreamsoup/Wan Tan filled with Prawns	€ 11,00 (ABCDFGL)
Brokkoli-Blumenkohlsuppe mit Kokosnussmilch (vegan) Broccoli-Cauliflowersoup/Coconutmilk	€ 7,00 (L)

Hauptspeisen

Fitnesssteller Gebratene Hühnerbrust/ frische gemischte Salate/Honigmelone Roasted Chickenbreast/Mixed Salad/Melone		€ 17,30 (ACGFLM)
Wiener Schnitzel vom Schwein		€ 17,50 (ACH)
Pommes Frites	kl.Portion	€ 15,50
Grillteller Rinderfilet/Schweinefilet/Hühnerbrust		€ 22,10 (AGFL)
Würstel/Speck/Grillsauce/Kräuterbutter	kl.Portion	€ 20,10
Pommes Frites Mixed Grill/Sausage/Bacon/Herbutter/Grillsauce/French Fries		
Gebratener Schweinebauch		€ 20,00 (AFGLM)
Speckwirsing/Kartoffelpüree	kl.Portion	€ 18,00
Roasted Porkbelly/Cabbage/Bacon/Mashed Potatoes		
Rosa gebratenes Entrecote von der Kälbin		€ 32,80 (L)
Kartoffelrösti/Steinpilze/Kürbischutney	kl.Portion	€ 30,80
Beef Entrecote/Roasted Potatoes/Mushrooms/Pumpkinchutney		

Salate

Schüssel mit bunten Blattsalaten Bowl of green Salad		€ 6,50 (ACGLM)
Gemischter Beilagensalat Small Bowl of mixed salad		€ 6,50 (ACGLM)
Gemischter Salatteller Bowl of mixed Salad		€ 7,40 (ACGLM)
Salatplatte big Bowl of mixed Salad		€ 11,80 (ACGLM)
Rahmsauce oder Bratensauce extra		€ 1,50.-

Vegetarisches

Käseknöpfe mit Röstzwiebeln € 16,20 (ACGLM)
Bunter Blattsalat kl.Portion € 14,20
Spätzle with melted local cheese/fried Onions/Bowl of green Salad

Berglinsengulasch € 16,90 (ACGHL)
Rote Wachtelbohnen/Grüne Bohnen kl.Portion € 14,90
Edamame/Semmelknödel
Mountain lenses Goulasch/red Beans/ green beans/Edamame/bread dumplings

Indonesischer Gemüsereis mit Austernpilze € 16,90 (FLN)
Kokosschaum vom grünen Curry kl.Portion € 14,90
Vegetable rice with mushrooms/Cocosfoam from green Curry

Fisch

Filet vom Wolfsbarsch/Szechuan Sauce € 27,00 (ADFHLN)
Reisnudeln/Gemüse kl.Portion € 25,00
Sea Bass/Szechuansauce/Ricenoodles/vegetable

Saiblingsfilet/Limettenschaum € 27,00 (ADGL)
Zuckererbsenschotten/Kresse/Risotto kl.Portion € 25,00
Filet of Char/Limesauce/sugar pea pods/Risotto

Für unsere kleinen Gäste

Simba Teller € 6,00
Portion Pommes frites French Fries
Nemo Teller € 6,00 (ACLG)
Spätzle mit Rahmsauce Spätzle with Creamsauce
Harry Potter € 7,70
Würstel mit Pommes Grilled Sausage with french Fries
Tarzan Teller € 9,20 (AC)
Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes
Herkules Teller € 9,20 (ACGL)
Rahmschnitzel mit Butterspätzle Schnitzel mit Creamsauce/Spätzle
Spider Man € 8,20 (ACL)
Spaghetti Bolognese

Süßspeisen

Creme Brulèe von der Tonkabohne/ Hausgemachtes Himbeereis	€ 9,00	(CG)
Mohr im Hemd/Vanilleeis/Schlagsahne Schokoladensauce	€ 8,70	(ACGH)
Kaiserschmarrn/Apfelmus	€ 9,00	(ACG)
Grießflammerie/ Mandarinenkompott	€ 8,70	(AG)
Desertvariation „Sepplstoba“	€ 10,00	(ACGH)
Genießen Sie zu Ihrem Dessert ein Glas Süßwein 4cl	€ 4,00	

Strudel

Apfelstrudel	€ 4,40	(ACH)
mit Sahne oder Vanillesauce	€ 5,30	(ACGH)
mit Sahne und Vanilleeis	€ 6,20	(ACGH)
Topfenstrudel	€ 4,40	(ACGH)
mit Sahne oder Vanillesauce	€ 5,30	(ACGH)
mit Sahne und Vanilleeis	€ 6,20	(ACGH)

Edelbrände von Verner`s aus dem Montafon

Kirsch	2cl	€ 5,00
Zitronenbirne	2cl	€ 5,00
Himbeere	2cl	€ 5,00
Blaubeere	2cl	€ 8,00
Holunderblüten	2cl	€ 4,50
Fichtenspitzen	2cl	€ 5,00
Walnuss	2cl	€ 5,00