



Wildwochen

Wenn die Tage kürzer werden und der Herbst Einzug hält, beginnt im Montafon die Zeit für besondere Wildspezialitäten. Freuen Sie sich auf ausgewählte Gerichte aus heimischer Jagd, die traditionelle Küche mit feinen, herbstlichen Aromen verbinden.



Das Beste aus der Region

Vorspeise

„Wilder“ Wurstsalat

Hirschwurst | Bergkäse | Kürbiskernöl |
rote Zwiebeln | Radieschen |
Gewürzgurke | knusprige Kartoffelblätter
€ 16,80

Pastete vom Montafoner Ziegenkitz

Spaghettikürbis | Kürbiskernöl |
Marillen-Umeboshi
€ 19,40

Hühnerleberparfait

Holundergelée | eingelegte Erdbeeren |
Speck-Apfel-Brioche
€ 16,80



Hauptgang

Wildragout aus eigener Jagd

Rotkraut | gebratene Speck-Kohlsprossen |
Pilze | Butterspätzle
€ 32,80

Rosa gebratenes Gargellner Hirschrückensteak

Blaubeerjus | Selleriepüree-weiße Schokolade |
selbst gesammelte Fichtensprossen |
Kartoffelbaumkuchen
€ 46,80

Rehrücken (für 2 Personen)

Blaubeerjus oder Pfeffersauce
zwei Beilagen nach Wahl
Kartoffelbaumkuchen, Kartoffelknödel,
Semmelknödel, Kartoffelkroketten, Butterspätzle,
Süßkartoffelpommes, Trüffelpommes |
Rotkraut, gebratenes Gemüse, Selleriepüree
€ 49,50 pro Person

Knuspriges Martinigansl

Rotkraut | warmer Speckkrautsalat |
Kartoffelknödel
€ 41,80



Das Beste der Saison

Aperitif

ideal als erfrischender Einstieg vor dem Essen

Bianco Orange Spritz

fruchtig | spritzig und feinherb |

Bordiga Vermut Bianco | Orange | Zitrone |

Holunderblüte | Soda

€ 12,50

Rotwein

Valpolicella Ripasso Superiore 2021

CV, RON, COR, OS | Valpolicella Ripasso Sup. DOC

Tenute Falezza | Verona

1/8 l € 8,50

0,75 l € 50,-

Digestif

ein schöner Abschluss nach dem Essen oder zum Dessert

Metaxa Honey Sour

weich | fruchtig |

angenehm süß-säuerlich mit Metaxa |

Orange | Zitrone |

Honig | feine Vanillenote

€12,50