



Liebe Gäste!

Seit 1985 führen wir unseren Familienbetrieb
mit viel Liebe zum Detail und bemühen uns,
Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.



Alle Gerichte werden frisch zubereitet. Dadurch kann die Zubereitung
etwas Zeit in Anspruch nehmen. Gerne empfehlen wir Ihnen zur Überbrückung einen Aperitif.

In der Küche kocht der Chef persönlich. Im Service werden Sie von
der Haus-Chefin und unserem engagierten Team herzlich betreut.

Gerne erhalten Sie bei uns auch Geschenkgutscheine für Restaurant oder
Übernachtung mit Frühstück oder Halbpension.



Empfehlung von Küchenchef Lothar Dona:

Unser Cordon Bleu mit „Suram Kees“ – bekannt aus der ORF-Sendung
„Guten Morgen Österreich“ und aus dem Montafoner Kochbuch
„Zu Tisch im Montafu“.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und
einen angenehmen Aufenthalt.

Ihre Wirtefamilie Dona mit Team



*Als Partnerbetrieb der AMA GENUSS REGION
verarbeiten wir bevorzugt regionale Produkte:*



Rind: Montafon, Österreich
Schwein & Huhn: Vorarlberg, Österreich
Milch & Milchprodukte: Montafon, Vorarlberg, Österreich
Eier: Montafon, Vorarlberg, Österreich
Kartoffeln, Gemüse & Salat: Vorarlberg, Österreich
Forelle & Saibling: Partenen, Vorarlberg, Österreich
Wild: Montafon / Tirol, Österreich
Brot & Gebäck: Vorarlberg, Österreich

bewusstmontafon



Kartenzahlung möglich.



Jeden Mittwoch zusätzlich Haxenabend mit Zithermusik!



Für Beilagenänderungen verrechnen wir € 1,20.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Als Aperitif empfehlen wir...

Glas Sherry Tio Pepe	€ 5,50
Cynar mit Soda	€ 5,50
Campari Soda oder Orange	€ 5,50
Martini Bianco oder Rosso	€ 4,50
Kir Royal	€ 6,00



Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten!

Hausgemachte Suppen

Tafelspitzsuppe mit Kräuterflädle oder Leberspätzle	€ 6,80
Steinpilzcremesuppe mit frischen Kräutern aus eigenem Garten	€ 10,50

Salate und Vorspeisen

Bunter Salatteller – täglich frisch zubereitete Salate	€ 9,50
Tomaten-Mozzarella auf Rucolasalat mit Balsamico-Glace und Kürbiskernen	€ 12,00
Frisch gebackene Champignons mit Sauce Tartare und Preiselbeeren	€ 15,50
Gebackener Camembert mit Salatbouquet, Sauce Tartare und Preiselbeeren	€ 15,50
Beefsteak-Tatar vom Alp-Rind fein garniert mit Toastbrot und Butter (160 g)	€ 26,00





Montafoner Spezialitäten

Cordon Bleu "Partenerhof" mit Sura Kees

mit Schinken und Montafoner Käse gefüllt,
dazu Petersilienkartoffeln oder Pommes frites
und Preiselbeeren



€ 27,50

Montafoner Töpfl

zartes Schweinefilet auf Butterspätzle
mit frischer Champignonrahmsauce

€ 27,50

Original Montafoner Käsespätzle

mit Röstzwiebeln und frischem Krautsalat



€ 19,50

Saftige Schweinesteaks mit Kräuterbutter mit Montafoner Käsespätzle

und frischem Krautsalat

€ 26,50



Sura Kees – eine Montafoner Spezialität

Der traditionelle Sauerkäse aus dem Montafon wird seit Generationen
hergestellt und verleiht unseren Gerichten seinen typischen, würzigen Geschmack.



Küchenchef Lothar Dona empfiehlt

Partener Waidmannstopf

zartes Geschnetzeltes von Reh und Hirsch
in feiner Champignon-Wildrahmsauce,
mit Spätzle und Preiselbeeren

€ 28,50

Edelgulasch vom Montafoner Berggams

mit Semmelknödel, Apfelrotkraut
und Preiselbeeren

€ 30,50

Zartes Butterschnitzel vom Wildkalb

mit Champignonrahmsauce, hausgemachten Spätzle,
Apfelrotkraut und Preiselbeeren

€ 28,50





Österreichische Spezialitäten & Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln



€ 21,00

Grillteller

vom Schwein, Rind und Huhn

mit Pommes frites, Grillwürstl, Speck, Kräuterbutter und pikanten Saucen

€ 28,00

Fitness-Teller

gegrillte Hühnerfiletstreifen

auf frischen hausgemachten Salaten mit Cocktailsauce

€ 23,50

Frischer Jungschweinebraten

mit Apfelrotkraut und hausgemachtem Semmelknödel

€ 23,00

Holzfällersteak

faschiertes Butterschnitzel und Schweinesteak

auf Pommes frites, mit Kräuterbutter, Salatgarnitur und Grillsaucen

€ 25,50

Zartes Rindsgulasch vom Alp-Rind

mit Serviettenknödel

€ 26,00

Wiener Tafelspitz vom Jungrind

in kräftiger Bouillon mit frischen Gemüsestreifen,

Salzkartoffeln, Sauce Tartare und Apfelkren

€ 29,50

Gut gelagertes Rinderfilet aus Österreich

an Cabernet Sauvignon-Pfefferglace mit Kroketten,

Bohnen im Speckmantel und Kräuterbutter



€ 43,00

Unsere Empfehlung dazu:

frischer Beilagensalat mit hausgemachtem Dressing – € 6,80





Kinderteller

Biene Maja Butterspätzle mit Sauce	€ 6,50
Pinocchio Schnitzel mit Pommes frites	€ 10,50
Portion Pommes frites	€ 6,00

Auf Vorbestellung

Eine ganze Schweinshaxe mit Sauerkraut und Semmelknödel	€ 27,50
Fondue Bourguignon ab 2 Personen, mit verschiedenen Saucen und Pommes frites	€ 35,00 pro Person
Käsefondue ab 2 Personen, mit frischem Baguette und Gemüsebeilagen	€ 27,00 pro Person



Süßspeisen aus der österreichischen Küche

Frisch zubereiteter Kaiserschmarren mit Apfelmus	€ 18,00
Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagobers	€ 6,50
Sachertorte mit Schlagobers	€ 6,00
Zwetschkuchen vom Blech mit Schlagobers	€ 5,80
Mohr im Hemd mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers	€ 7,00
Marillen-Eisknödel fein garniert mit Schlagobers	€ 6,50





Eiskreationen

Gemischtes Eis - 3 Kugeln

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone,
Pistazie oder Stracciatella



ohne Schlagobers € 4,90
mit Schlagobers € 5,50

Heiße Liebe

Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagobers



€ 8,50

Wildbeerenbecher

Erdbeereis, Vanilleeis und Zitroneneis
mit Schlagobers



€ 8,50

Coupe Dänemark

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Schlagobers



€ 8,00

Eiskaffee

Vanilleeis mit gekühltem Kaffee und Schlagobers



€ 7,00

Café Italia

Vanille-, Schoko- und Stracciatellaeis
mit Kahlúa, Baileys und Schlagobers

€ 9,00





Getränke

Alkoholfrei

Mineralwasser Römerquelle prickelnd	0,33 l	€ 2,90
	0,75 l	€ 4,90
Orangenlimonade, Zitronenlimonade, Cola, Spezi	0,25 l	€ 3,40
	0,5 l	€ 4,90
Coca-Cola Zero	0,33 l	€ 3,80
Rauch Eistee Pfirsich	0,33 l	€ 3,80
Almdudler	0,35 l	€ 3,80
Apfel-, Johannisbeer-, Orangen- und Mangosaft gespritzt	0,25 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 5,50
Tonic Water	0,2 l	€ 3,40
Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,40
Soda Zitrone oder mit Holundersirup		€ 3,90

Warme Getränke

Kaffee		€ 3,60
Koffeinfrei		€ 3,60
Espresso		€ 3,20
Cappuccino		€ 4,40
Latte Macchiato		€ 4,40
Tee, verschiedene Sorten		€ 2,90
Heiße Schokolade		€ 3,80
Glühwein		€ 5,50
Jägertee		€ 5,50

Biere

Föhrenburger Pils	0,3 l	€ 3,90
Föhrenburger Bier	0,5 l	€ 5,20
Weizenbier	0,3 l	€ 4,20
Weizenbier	0,5 l	€ 5,90
Radler süß/sauer	0,3 l	€ 3,90
Radler süß/sauer	0,5 l	€ 5,20
Alkoholfreies Bier	0,5 l	€ 4,90
Alkoholfreies Weizen	0,5 l	€ 5,20

Offene Weine

Grüner Veltliner	1/8 l	€ 4,50
Grüner Veltliner	1/4 l	€ 9,00
Zweigelt	1/8 l	€ 4,50
Zweigelt	1/4 l	€ 9,00
Primitivo di Manduria	1/8 l	€ 4,90
Rosé	1/8 l	€ 5,50
Weinspritzer rot/weiß	1/4 l	€ 4,80

Aperitif

Glas Sherry Tio Pepe		€ 5,50
Cynar mit Soda		€ 5,50
Campari Soda oder Orange		€ 5,50
Martini Bianco oder Rosso		€ 4,90
Kir Royal		€ 6,00
Aperol gespritzt		€ 6,90

Zur Verdauung

Underberg	2 cl	€ 3,90
Jägermeister	2 cl	€ 3,90
Fernet Branca	2 cl	€ 3,90
Ramazzotti	2 cl	€ 3,90
Cynar	2 cl	€ 3,90

Spirituosen

Obstler	2 cl	€ 3,20
Williams, Enzian, Kirsch	2 cl	€ 3,90
Marillenbrand	2 cl	€ 3,90
Asbach Uralt	2 cl	€ 3,90
Scharlachberg	2 cl	€ 3,90
Grappa	2 cl	€ 3,90
Marillenlikör	2 cl	€ 3,50
Grand Marnier	2 cl	€ 5,50
Cointreau	2 cl	€ 5,50
Remy Martin	2 cl	€ 7,90
Diplomatico	2 cl	€ 6,50
Ballantines	4 cl	€ 7,50
Four Roses	4 cl	€ 7,50
Bacardi	4 cl	€ 7,50
Gin	4 cl	€ 7,50
Vodka	4 cl	€ 7,50

Sekt & Champagner

Henkell trocken	0,75 l	€ 33,00
Rosé Sekt	0,75 l	€ 33,00
Piccolo Sekt	0,2 l	€ 14,00
Champagner	0,75 l	€ 85,00





Unsere Weinauswahl

Weißweine

Grüner Veltliner Federspiel

Domäne Wachau, Wachau

frisch, elegant, feine Würze

€ 27,50

Riesling Sandgrube 13

Winzer Krems, Kremstal

fruchtig, mineralisch, lebendige Säure

€ 29,50

Sauvignon Blanc

Weingut Skoff, Südsteiermark

aromatisch, frisch, mit feiner Frucht

€ 31,50

Roséwein

Zweigelt Rosé Selection

Domäne Wachau, Wachau

fruchtig, leicht, sommerlich

€ 29,50

Rotweine

Zweigelt Rubin

Weingut Artner, Carnuntum

weich, fruchtig, klassisch österreichisch

€ 28,50

Artner Cuvée Prestige

Weingut Artner, Carnuntum

vollmundig, würzig, harmonisch

€ 32,50

Primitivo di Manduria

Notte Rossa, Apulien

samtig, kräftig, mit reifer Frucht

€ 27,50

Barón de Ley Reserva Rioja

Barón de Ley, Spanien

würzig, rund, elegant gereift

€ 34,50

Blafränkisch

Paul Kerschbaum, Horitschon

kräftig, würzig, mit feiner Struktur

€ 33,50

Cabernet Sauvignon

Johann Scheiblhofer, Andau

kräftig, dunkelbeerig, vollmundig

€ 32,50

Cuvée „Cool John“

Johann Scheiblhofer, Andau

fruchtig, weich, leicht gekühlt empfohlen

€ 32,00

Cuvée Big John Reserve

Johann Scheiblhofer, Andau

kräftig, dicht, mit reifer Frucht

€ 44,50

Cuvée Quattro

Horst Gager, Deutschkreutz

edel, kräftig, lang im Abgang

€ 49,50

