

Liebe Gäste!

Mit viel Liebe zum Detail, führen wir nun seit über 40 Jahren unseren Familienbetrieb und versuchen uns immer wieder zu verbessern.

Unsere Gerichte werden immer frisch zubereitet und somit bedarf es auch etwas Zeit für die Zubereitung. Um diese Zeit zu überbrücken, empfehlen wir Ihnen gerne ein Aperitif!



In der Küche ist der Chef selbst am Werk und verarbeiten alle Gerichte frisch und kreativ für sie zu. In unserem Servicebereich haben Sie die besondere Freude, von der Haus-Chefin persönlich sowie von unserem engagierten Team betreut zu werden.

*Es ist uns eine Herzensangelegenheit,
Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten*

Sie erhalten bei uns auch gerne Geschenkgutscheine für Restaurant oder Übernachtung mit Frühstück oder Halbpension!



Empfehlung von Küchenchef Lothar Dona:

Unser Cordon Bleu mit „Suram Kees“ aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“ unter partenerhof.at zu sehen und nun auch im neuen Montafoner Kochbuch „zu Tisch im Muntafu“!

Wir wünschen Ihnen schon jetzt einen guten Appetit, einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant und danken Ihnen für Ihren Besuch.

Ihre Wirtfamilie Dona mit Mitarbeiter

Als Partnerbetrieb der AMA GENUSS REGION verpflichten wir uns, unsere Gerichte frisch mit folgenden, regionalen Produkten zuzubereiten:

Rind: Montafon, Österreich

Schwein und Huhn: Vorarlberg, Österreich

Milch und Milchprodukte: Montafon, Vorarlberg, Österreich

Eier aus Freiland- oder Bodenhaltung: Montafon, Vorarlberg, Österreich

Erdäpfel, Wurzelgemüse und saisonal Kürbis: Vorarlberg, Österreich

Äpfel, Zwiebel, Karotten: Vorarlberg, Österreich

Forelle und Saibling: Partenen, Vorarlberg, Österreich

Hirsch und Reh: Montafon, Tirol, Österreich

Brot und Gebäck: Vorarlberg, Österreich



Gerne können Sie bei uns auch mit EC oder Kreditkarte bezahlen!



***Jeden Mittwoch zusätzlich
Haxenabend mit Zithermusik!***



***Für Änderung an den Beilagen verrechnen wir € 1,20.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!***

als Appetitanreger empfehlen wir...

Glas Sherry Tio Pepe
Cynar mit Soda
Campari Soda oder Orange
Martini Bianco oder Rosso
Kir Royal



€ 5,50
€ 5,50
€ 5,50
€ 4,50
€ 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 € 9,50

Salate und Vorspeisen

Bunter Salatteller - täglich frisch zubereitete Salate (Vegi) € 9,50
Beefsteak Tartar vom Rinderfilet
fein garniert mit Toastbrot und Butter € 26,00
Frisch gebackene Champignons (Vegi)
mit Sauce-Tartar und Preiselbeeren € 14,50



„Montafoner“ Gourmet-Hauptspeisen

Cordon Bleu „Partenerhof“ mit „Suram Kees“

mit Schinken und „Montafoner“ Käse gefüllt,
Petersilienkartoffel oder Pommes frites, Wildpreiselbeeren

€ 24,50

„Montafoner“ Töppli

Zartes Schweinefilet auf Butterspätzle
mit frischer Champignonrahmsauce

€ 26,50

Original „Montafoner“ Käsespätzle (Vegi)

mit Röstzwiebeln und frischem Krautsalat

€ 18,50

Saftige Schweinesteaks mit Kräuterbutter und „Montafoner“ Käsespätzle

mit frischem Krautsalat



€ 24,50



Aus dem „Montafon“ stammt die regionale Spezialität, der legendäre „Sura Kees“. Mit dem „Sura Kees“ hatte das Montafon eine neue Käsekunst für sich entdeckt! Heute wird der Sauerkäse auf den Alpen mit Magermilch nach alter Art im Holzzuber hergestellt und im Käsekeller gereift. Die Leibchen reifen von außen nach innen und die Speckschicht die dabei entsteht, verleiht dem Sauerkäse sein typisches Aroma.

Übrigens - Montafoner „Sura Kees“ ist fett und cholesterinarm sowie sehr eiweißreich!

Jagdaufseher und Küchenchef Lothar Dona empfiehlt...

„Partener“ Waidmannstopf

zartes Geschnetzeltes aus Edelstücken von Reh und Hirsch
an feiner Champignon-Wildrahmsauce,
Spätzle und Preiselbeergarnitur

€ 26,50

Edelgulasch vom Montafoner Berggams

mit Semmelknödel und Apfelrotkraut
sowie Preiselbeergarnitur

€ 28,50

Zartes faschiertes Butterschnitzel vom Wildkalb

mit einer Rahmsauce von frischen Champignons
serviert mit hausgemachten Spätzle, Apfelrotkraut und Preiselbeeren



€ 26,50

österreichische Spezialitäten und zeitlose Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Pommes frites oder Petersilienkartoffel



€ 19,50

Grillteller vom Schwein, Rind und Huhn

mit Pommes frites, Grillwürstl, Kräuterbutter und pikanten Saucen

€ 27,50

Fitness Teller

frische Hühnerfiletstreifen vom Grill
auf knackigem Salat und Cocktailsauce



€ 23,50

Frischer Jungschweinebraten

mit Apfelrotkraut und hausgemachten Semmelknödel

€ 22,50

Holzfällersteak

Faschiertes Butterschnitzel mit Schweinesteak
auf Pommes frites, Salatgarnitur und verschieden Grillsaucen

€ 24,50

Zartes Rindsgulasch vom Alp-Rind

mit Serviettenknödel

€ 26,00

Wiener Tafelspitz vom Jungrind

an kräftiger Bouillon mit frischen Gemüsestreifen,
Salzkartoffeln, Sauce-Tartar und Apfelkren

€ 28,00

Gut gelagertes Rinderfilet aus Österreich

an Cabernet Sauvignon-Pfefferglace mit Kroketten,
Bohnen im Speckmantel und Kräuterbutter

€ 41,50



Zu jedem Hauptgericht, servieren wir Ihnen gerne einen Beilagensalat um 6,80 Euro.

Kinderteller

Spaghetti Calimero

€ 11,50

Biene Maja

Butterspätzle mit Sauce

€ 6,50

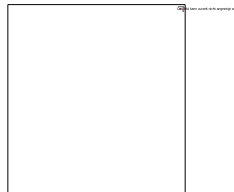
Pinocchio Schnitzel

mit Pommes frites

€ 9,50

Portion Pommes frites

€ 6,00



Gerne auf Vorbestellung...

Eine ganze Schweinehaxen

mit Sauerkraut und Semmelknödel

€ 26,50

Fondue Bourguignon (ab 2 Personen)

mit verschiedenen Saucen und Pommes frites

pro Person
€ 35,00

Käsefondue (ab 2 Personen) **(Vegi)**

mit frischem Baguette und Gemüsebeilagen

pro Person
€ 26,00



Süßspeisen aus der österreichischen Küche

Frisch zubereiteten Kaiserschmarren mit Apfelmus

€ 18,00

Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne

€ 6,50

Sachertorte mit Sahne

€ 5,80

Mohr im Hemd

mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne

€ 7,00

Marillen-Eisknödel

fein garniert mit Sahne

€ 6,50



Eiskreationen



Gemischtes Eis - 3 Kugeln

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone,
Pistazie oder Stracciatella



ohne Sahne € 3,90
mit Sahne € 4,30

Heiße Liebe

Vanilleeise mit warmen Himbeeren und Sahne



€ 7,50

Cup Dänemark

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Schlagobers



€ 7,00

Eiskaffee

Vanilleeise mit gekühltem Kaffee und Sahne



€ 6,00

Café Italia

Vanille, Schoko und Stracciatella
mit Kahlua, Baileys und Sahne

€ 8,00

Alkoholfrei

Mineralwasser	0,33l	€ 2,90
	0,75l	€ 4,90
Orangen, Zitronenlimo,		
Cola, Spezi	0,25l	€ 3,40
	0,5l	€ 4,90
Coca Cola Zero	0,33l	€ 3,80
Rauch Eistee Pfirsich	0,33l	€ 3,80
Almdudler	0,35l	€ 3,80

Apfel, Johannisbeere, Orangen,		
und Mangosaft gespritzt	0,25l	€ 3,50
	0,5l	€ 5,50
Tonic Water	0,2l	€ 3,40
Bitter Lemon	0,2l	€ 3,40

warme Getränke

Kaffee		€ 3,60
Koffeinfrei		€ 3,60
Espresso		€ 2,90
Cappuccino		€ 4,20
Latte Macchiato		€ 4,20



Tee, versch. Sorten		€ 2,90
Heiße Schokolade		€ 3,80

Glühwein		€ 5,50
Jägertee		€ 5,50

Biere

Fohrenburger Pils	0,3l	€ 3,80
Fohrenburger Bier	0,5l	€ 4,90
Weizenbier	0,3l	€ 4,20
	0,5l	€ 5,80
Radler süß/sauer	0,3l	€ 3,80
	0,5l	€ 4,90
Alkoholfreies Bier	0,5l	€ 4,90
Alkoholfreies Weizen	0,5l	€ 5,20

offene österreichische Weine

Grüner Veltliner	1/8	€ 4,50
	1/4	€ 9,00
Zweigelt	1/8	€ 4,50
	1/4	€ 9,00
Cabernet Sauvignon	1/8	€ 5,80
Rosé	1/8	€ 5,80
Weinspritzer rot/weiß	1/4	€ 4,80
Aperol gespritzt	1/4	€ 6,60

zur Verdauung

Underberger	0,02l	€ 3,90
Jägermeister	0,02l	€ 3,90
Fernet Branca	0,02l	€ 3,90
Ramazotti	0,02l	€ 3,90
Cynar	0,02l	€ 3,90



Spirituosen

Obstler	0,02l	€ 3,00
Williams, Enzian, Kirsch	0,02l	€ 3,90
Marillenbrand	0,02l	€ 3,90
Asbach Uralt	0,02l	€ 3,90
Scharlachbnerg	0,02l	€ 3,90

Grappa	0,02l	€ 3,90
--------	-------	--------

Marillenlikör	0,02l	€ 3,50
Grand Manier	0,02l	€ 5
Cointreau	0,02l	€ 5
Remy Martin	0,02l	€ 7

Ballantines	0,04l	€ 7,50
Four Roses	0,04l	€ 7,50
Bacardi	0,04l	€ 7,50
Gin	0,04l	€ 7,50
Vodka	0,04l	€ 7,50

Sekt und Champagner

Henkell trocken	0,75l	€ 33,--
Rosé Sekt	0,75l	€ 33,--

Piccolo Sekt	0,2l	€ 14
--------------	------	------

Champagner	0,75l	€ 85
------------	-------	------





Weine aus Österreich



Weißweine

Grüner Veltliner Federspiel Terrassen
Domäne Wachau, Wachau

€ 27,50

Riesling, BIO
Weingut Bründlmayer, Langenlois

€ 34,80

Sauvignon Blanc
Weingut Skoff, Südsteiermark

€ 31,50



Roséwein

Rosé Lucifer
Weingut THIERY-WEBER, Krems

€ 29,50



Rotweine

Zweigelt Rubin,
Weingut Artner, Carnuntum

€ 28,40

Blaufränkisch
Paul Kerschbaum, Horitschon

€ 33,20

Cabernet Sauvignon
Johann Scheiblhofer, Andau

€ 32,40

Cuvée „C L John“
Johann Scheiblhofer, Andau
Rotwein - einmal neu gedacht
gut gekühlt bei 6-8 Grad

€ 32,00

Cuvée Quattro
Horst Gager, Deutschkreutz

€ 49,50

Cuvée Big John Reserve
Johann Scheiblhofer, Andau

€ 41,20

