



## HÖCHSTE GAUMENFREUDEN

Unser Küchenteam rund um Michael Tschanun und Alexandra Zünd pflegt folgende Werte:

- Nachhaltigkeit
- Regionalität
- Volle Wertschöpfung

Unsere Küchenphilosophie ruht auf der alpin-französischen Küche mit Mut zu Neuem. Für unsere Speisekarte verwenden wir ausschließlich Fleisch und Fisch im Ganzen, die wir gemeinsam zerlegen und im Vollen verwerten.

Auch die Gastgeberfamilie Mäser legt großen Wert auf hausgemachte, frische und hoteleigene Produkte.

Gründerin Fini hat mit ihrer Leidenschaft für das Sammeln und eigene Anpflanzen von Kräutern die Grundlage für unsere aromatische Küche gelegt.

Raphael und Tanja bringen ihre Expertise als Jäger und Fischer ein, tatkräftig unterstützt von Karl, der mit seiner Erfahrung den Betrieb in allen Bereichen stärkt.

Gemeinsam prägen sie die Faszination für die unverwechselbaren Düfte und Aromen unserer alpinen Natur.

Für unsere delikatsten Wildgerichte verwenden wir ausschließlich Fleisch aus dem hauseigenen Jagdrevier – persönlich von der Gastgeberfamilie erlegt und sorgfältig verarbeitet. Das Lammfleisch kommt von Christoph und Gernot Maier in Schruns, während unser Rindfleisch von verschiedenen Montafoner Bauern sowie von der Wilden Farm in Lochau stammt. Hühner, Enten, Durocschweine und auch der Bienenhonig kommen vom Flötzerhof in Wolfurt.

Für Fischliebhaber halten wir auf unserer Almhütte Fellimännle Forellen und Saiblinge. Zusätzlich beziehen wir Seesaiblinge und Lachsforellen von Nino Mayer in Dornbirn sowie fangfrische Bodenseefische – wie Hecht, Zander und Brachse – von Albert und Regula Bösch.

Frische Kräuter, Obst und Gemüse gedeihen in unserem 10.000 m<sup>2</sup> großen Hotelgarten. Dort werden sie liebevoll gepflegt und zu aromatischen Gewürzmischungen, Chutneys, Marmeladen, Ölen und vielen köstlichen Gerichten verarbeitet.

Im Sommer sammeln wir Steinpilze und Pfifferlinge in der alpinen Bergwelt des Silbertals, die wir sofort verarbeiten, einlegen oder dörren – so können wir ihren vollen Geschmack auch im Winter genießen.

Die Verbundenheit zu unserer Region liegt uns am Herzen: Im Sommer beziehen wir zusätzlich frisches Obst und Gemüse von unseren Partnerbetrieben, wie dem Vetterhof in Lustenau und Paul Metzler in Ludesch.

Bei uns genießt du Brot, das wir zu 100 % selbst backen, mit viel Liebe, besten regionalen Zutaten und bewusst reduziertem Hefe- und Salzgehalt. Für den unverwechselbaren Geschmack verwenden wir Ruchmehl von der Stricker Mühle in Grabs, ganz ohne Zusatzstoffe. Ein Stück Heimat, das du schmecken kannst – nachhaltig, frisch und einfach gut.

Ihre Alpenrosenfamilie



## HAUGH VON WILDNIS

Wilddegustationsmenü erhältlich täglich von 18:30-20:15

Hirschtrockenfleisch | Focaccia | Zirben-Butter



Carpaccio vom Reh | Rosmarinpesto | Alter Bergkäse



Tataki vom Hirsch | Linsen | Curry | Wasabinüsse



Rosa gebratenes Entrecôte vom Hirsch | Hausgemachte Reh-Chorizo  
Stangensellerie | Pistazie | Laugenknödelbrot



Zwetschgen-Crumble | Hausgemachtes Vanilleeis

Menüpreis: 90,-  
inkl. passender Weinbegleitung (3 Gläser): 110,-

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Stoffe in unseren Speisen.  
Trotz schonender Herstellung im Produktionsprozess kann eine Kreuzkontamination  
nicht ausgeschlossen werden.

Die Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

Täglich erhältlich von 12:00 – 16:30 & 18:30 – 21:00



## SALATE

Gemischter Salat Kürbiskerne   Speck   Croutons	6,4
Vogersalat Gebackener Frischkäse   Honig-Senf vinaigrette   Karamellierte Walnüsse	10,4
Caesar Salad Huhn vom Flötzerhof in Wolfurt	17,8

## LÖFFELWEISE

Klare Essenz vom Rind Kräuterflädle, Grießnockerl oder Kaspressknödel	7,2
Gemüsebouillon Kräuterflädle, Grießnockerl oder Kaspressknödel	6,7
Kürbiscremesuppe Kürbiskerne   Mascarpone	9,7

## VORSPEISEN

Tataki vom Wild aus eigenem Revier (18:30-20:30) Linsen   Curry   Sesam (auch als Hauptspeise möglich)	17,8   24,8
Carpaccio vom Montafoner Rind (18:30-20:30) Alter Balsamico   Bergkäse   Salatspitzen	18,8

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Stoffe in unseren Speisen. Trotz schonender Herstellung im Produktionsprozess kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.

Die Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

Täglich erhältlich von 12:00 – 16:30 & 18:30 – 21:00



## HÖHEPUNKTE

Filetwürfel vom Montafoner Rind in Meaux-Senfsauce (18:30-20:30) Tagesgemüse   Spätzle	39,8
Zürcher Geschnetzeltes vom Montafoner Kalbsfilet (18:30-20:30) Tagesgemüse   Reis	36,8
Beef Tatar (ca. 180g) am Tisch nach Ihrem Wunsch verfeinert Toast   Butter	26,8
Rosa gebratenes Entrecôte vom Hirsch (18:30-20:30) Hausgemachte Rehchorizo   Stangensellerie   Pistazie   Laugenknödelbrot	39,4
Wiener Schnitzel vom Montafoner Kalb Pommes Frites oder Salat	29,1
Wiener Schnitzel vom Schwein Pommes Frites oder Salat	19,6
Kokos – Linsencurry (vegan) Reis   Gemüse   Erdnüsse	21,8
Montafoner Käsespätzle Röstzwiebel   Schnittlauch   Salat	18,8
Pasta mit gebeizter Lachsforelle Mascarpone   Zitronenabrieb   Salatspitzen   Kapern	25,8
Rosa gebratenes Entrecôte vom Montafoner Rind Rucola   Schmortomate   Parmesan	30,8

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Stoffe in unseren Speisen. Trotz schonender Herstellung im Produktionsprozess kann eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden.

Die Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

Täglich erhältlich von 12:00 – 16:30 & 18:30 – 21:00



## FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

Bambi Schnitzel Pommes Frites	9,0
Chicken Frites Pommes Frites	9,0
Spaghetti Tomatensauce oder Bolognese	8,8
Spätzle Rahmsauce	7,1

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Stoffe in unseren Speisen.  
Trotz schonender Herstellung im Produktionsprozess kann eine Kreuzkontamination  
nicht ausgeschlossen werden.

Die Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

Täglich erhältlich von 12:00 – 16:30 & 18:30 – 21:00



## DER KRÖNENDE ABSCHLUSS

Kaiserschmarren	14,9
Fruchtbecher Vanilleeis   Erdbeereis   Obstsalat   Schlagsahne	7,8
Vanille Crumble Vanilleeis   Crumble   Schokoladensauce   Schlagsahne	7,8
Portion Eierlikör	2,0
Sekt- oder Wodka-Sorbet	7,2
Kugel Eis Vanille, Schokolade, Stracciatella oder Erdbeere	3,1
Portion Eierlikör	2,0
Portion Schlagsahne	0,8
Kugel Sorbet Mango	3,7
Hausgemachter Kuchen vom Buffet (12:30 bis 16:30) Portion Schlagsahne	pro Stück 5,0 0,8
Dessert des Tages (18.30 bis 20.30 Uhr)	

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Stoffe in unseren Speisen.  
Trotz schonender Herstellung im Produktionsprozess kann eine Kreuzkontamination  
nicht ausgeschlossen werden.

Die Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

Täglich erhältlich von 12:00 – 16:30 & 18:30 – 21:00