

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.

Wir verwerten für unsere Speisekarte ausschließlich Fleisch und Fisch im Ganzen, diese werden von uns gemeinsam zerlegt und im Vollen verwertet.

Auch die Gastgeberfamilie Mäser legt viel Wert auf hausgemachte, frische und hoteleigene Produkte. Chef Raphael als Jäger und Fischer; und Seniorchefin Fini als Sammlerin von Kräutern prägen die Faszination zu den unverwechselbaren Düften und Aromen aus unserer alpinen Natur.

Aus unserer kleinen Landwirtschaft beziehen wir vor allem den typischen „Polma“, „Sura Kees“, Montafoner Bergkäse sowie Butter.

Das Fleisch für unsere delikaten Wildgerichte stammt zu 100 Prozent aus dem hauseigenen Jagdrevier und wird von der Gastgeberfamilie persönlich erlegt, sowie auch verarbeitet.

Das Lammfleisch stammt von Christoph und Gernot Maier in Schruns.

Das Rindfleisch beziehen wir von verschiedenen Montafoner Bauern sowie von der wilden Farm in Lochau.

Unsere Hühner, Enten, Durocschweine sowie den Bienenhonig beziehen wir vom Flötzerhof in Wolfurt.

Für die Fischliebhaber halten wir auf unserer Almhütte Fellimännle Forellen und Saiblinge.

Zusätzlich beziehen wir Seesaiblinge und Lachsforellen von Nino Mayer in Dornbirn, sowie von Albert und Regula Bösch fangfrische Bodenseefische – wie Hecht, Zander, Brachse und Co.

Frische Kräuter, Obst sowie Gemüse gedeiht an jeder Ecke unseres 10.000 m² großen Hotelgartens.

Diese werden liebevoll von unseren Mitarbeitern gepflegt, um daraus hervorragende Gewürzmischungen, Chutneys, Marmeladen, Öle und viele schmackhafte Gerichte zu zaubern.

Im Sommer werden Steinpilze und Pfifferlinge von uns in der alpinen Bergwelt des Silbertals gesammelt und sofort verarbeitet oder eingelegt bzw. gedörrt, damit diese auch im Winter ihren Geschmack entfalten können.

Unsere Region liegt uns am Herzen, daher beziehen wir im Sommer von unseren Gemüse- und Obstbauern vom Vetterhof in Lustenau, von Paul Metzler in Ludesch sowie vom Gauensteiner Hof in Schruns.

Das Brot das Sie gereicht bekommen – backen wir zu 100 % selbst, mit besten Zutaten – wie Ruchmehl von der Stricker Mühle in Grabs. Hefe-, und Salzreduziert. Ohne Zusatzstoffe.

Ihre Alpenrosenfamilie



Salate

Gemischter Salat Kürbiskerne Speck Croutons	6,4
Vogel Salat Honig-Senf vinaigrette gebrannte Nüsse Frischkäsepraline	12,6

Löffelweise

Klare Essenz vom Rind Kräuterflädle oder Kaspressknödel	7,2
Gemüsebouillon Kräuterflädle oder Kaspressknödel	6,7

Vorspeisen

Carne Cruda vom Montafoner Milchkalb (italienisches Tatar) Basilikum Rucola Chips vom hausgemachten Brot	17,8
Carpaccio vom Montafoner Rinderfilet Geröstete Nüsse Rucola Parmesan frisches, hausgemachtes Ruchmehlbrot	22,8
Käsknöpfe 2.0 Preiselbeer Kren Röstzwiebel	17,8

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 – 21:00

Höhepunkte



Hirschrückensteak (18:30-20:30) Wildpreiselbeeren Kren Rotkraut Knödelbrot	38,8
Rosa gebratenes Filet vom Montafoner Rind (18:30-20:30) Rosmarinjus Tagesgemüse Röstkartoffel mit Rosmarin	47,8
Beef Tatar (ca.180g) am Tisch nach Ihrem Wunsch verfeinert Toast Butter	26,8
Wiener Schnitzel vom Montafoner Kalb Pommes Frites oder Salat	29,1
Wiener Schnitzel vom Schwein Pommes Frites oder Salat	19,6
Kokos – Linsencurry (18:30-20:30) Reis Gemüse Erdnüsse	21,8
Pilzgulasch mit luftigem Serviettenknödel Sauerrahm Schnittlauch	22,8
Risotto mit Bergkäse von der Alpe Gafluna Parmesan Pinienkerne frische Kräuter	23,8
Montafoner Käsespätzle Röstzwiebel Schnittlauch Salat	18,8
Gebratenes Zanderfilet (18:30-20:30) Zitronen Beurre Blanc Pistazien-Minz-Couscous Karotten	34,9
Rösti mit gebeizter Lachsforelle von Nino Mayer in Dornbirn (18:30-20:30) Sauerrahm Zitronenabrieb Salatspitzen	25,8
Caesar Salad Huhn vom Flötzerhof in Wolfurt	17,8

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 – 21:00



Für unseren kleinen Gäste

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

Snacks

Tomaten-Mozzarella Panini Aioli	8,9
Paar Wild-Käsekrainer Pommes Grillsauce	13,8
Paar Hirschwürste Brot Senf Kren	10,5
Paar Frankfurter Brot Senf Kren	8,9
Schinken-Käsetoast Salatgarnitur	9,9

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 – 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-Passionsfrucht	3,7
Hausgemachter Kuchen vom Buffet (12:30 bis 16:30)	pro Stück 5,0
Portion Schlagsahne	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 – 21:00