



Höchste Gaumenfreuden

Unser „Küchenbulle“ Michael Tschanun & seine „jungen Wilden“ kochen mit Lust und Liebe und sind immer auf der Suche nach kulinarischen Impulsen rund um Produkte aus der heimischen Bergwelt.

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 „Sura Kees“, Montafoner Bergkäse, sowie Butter - aber auch einen Teil unseres Kalb- und Rindfleisches. Unsere Milcherzeugungskühe werden im Sommer auf den grasgrünen Weiden der Silbertaler Alpen und im Winter im Freilaufstall gehalten.

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

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

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 Feinschmecker kommen immer wieder in den Genuss von unseren hausgemachten Dinkel- und Sauerteigbrotchen, welche mit frischen, natürlichen Zutaten wie sonnengetrockneten Tomaten, Walnüssen oder auch mit Speck verfeinert werden.

Seit jeher kennen und schätzen unsere Gäste diesen aus der Küche entstehenden alpinen Ansatz, um gesund, vital und fit zu sein und sich auch so zu fühlen.

Ihre Alpenrosenfamilie



Zum Starten

Alpenrosengedeck für 2 Personen
Hausgemachte Spezialitäten
von der Wolfurter Ente
vom Wolfurter Duroc Schwein
und vom Hirsch aus eigenem Revier

Dazu servieren wir hausgemachtes Ruchmehlbrot

p.P. 7,9

Vegetarisches Alpenrosengedeck für 2 Personen
Salzbutter
Alpenrosen „fermentare“, Rote Beete „Schinken“
(Auswahl von fermentierten, eingelegten, hausgemachten Spezialitäten)

Dazu servieren wir hausgemachtes Ruchmehlbrot

p.P. 6,9

Salate

Salatschüssel mit frischen Salaten für 2 Pers.
mit Croutons, Speck und Kürbiskernen

p.P. 7,4

Salat vom Buffet

6,4

Gemischter Salat
mit Kürbiskernen, Speck und Croûtons

6,4

„Caesar Salad“
mit Huhn vom Flötzerhof in Wolfurt, Speck, Croutons, Parmesan und Ei

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 18:30 – 20:30



Löffelweise

Klare Essenz vom Rind mit gebackenem Rheintaler Riebelmaisknödel oder mit Kräuterflädle oder mit Kaspressknödel	6,4
Gemüsebouillon mit gebackenem Rheintaler Riebelmaisknödel oder mit Kräuterflädle oder mit Kaspressknödel	6,4
Karotten-Ingwercremesuppe mit Spitzkabisfrühlingsrolle und Krenmayonnaise	8,8

Vorspeisen

Bregenzerwälder „Metzarella“ mit „Cuore di Bue“ Tomaten, gerösteten Pinienkernen, Balsamico und Oro des Camello Olivenöl	13,6
Carne Cruda vom Montafoner Milchkalb (italienisches Tatar) mit Basilikum, Rucola und Chip vom hausgemachten Brot	15,8
Panzanella (toskanischer Brotsalat mit hausgemachtem Ruchmehlbrot) Dazu hausgemachter, luftgetrockneter Schinken vom Gauensteiner Strohschwein, dazu Frischkäse und Zitrone	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 18:30 – 20:30



Höhepunkte aus dem eigenen Revier

Tataki vom Hirsch aus eigenem Revier mit Brennessel-Bärlauchpesto, Quinoa, Pak Choi, Süßkartoffel und Kürbiskernshoyu	30,8
Hirschrückensteak aus eigenem Revier mit Portwein-Schalottenjus, Rotkraut, Rosmarinpolenta, Senfkörner sowie Blütenpollen	38,8
Ragout vom Wild aus eigenem Revier dazu Preiselbeerbirne, Spätzle und Rotkraut	27,9

Vegetarische Höhepunkte

Caramelle gefüllt mit Tomaten und Pinienkernen, dazu Mascarpone, Parmesan, Salatspitzen Und gebratenen Feigen	24,8
Alpensanrisotto mit konfierten Tomaten, Pinienkernen und Rucola	22,8
Montafoner Käsespätzle mit Salat vom Buffet	16,8

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 18:30 – 20:30

Höhepunkte



Wiener Schnitzel vom Montafoner Kalb mit Pommes Frites oder Salat vom Buffet dazu Preiselbeeren und Zitrone	26,1
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites oder Salat vom Buffet dazu Preiselbeeren und Zitrone	19,6
Beef Tatar (ca. 180g) mit Toast und Butter wird am Tisch nach Ihren Wünschen zubereitet	26,8
Rosa gebratenes Filet vom Montafoner Rind dazu Sauce Bordelaise, Pommes Fondant und Marktgemüse aus Vorarlberg	47,8
Rosa gebratener Zwiebelrostbraten vom Montafoner Rind dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln	31,8
Lammrücken von Christoph Maier in Schruns für 2 Personen dazu Portwein-Schalottenjus, Speckbohnen und Bratkartoffeln	p.P. 35,9
„Chateaubriand“ vom Montafoner Rind für 2 Personen dazu Rosmarinjus, Bratkartoffeln sowie Marktgemüse aus Vorarlberg	p.P. 51,0

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 18:30 – 20:30



Höhepunkte aus den Vorarlberger Gewässern

Gebratener Seesaibling von Nino Mayer aus Dornbirn
dazu Fenchel, gebrannter Rahm, Rollgerste, geröstete Zitrone und Holderblütenbalsam 34,9

Gebackener Bodenseehecht von der Fischerei Bösch in Gaissau
dazu Sauce Hollandaise, violetter Kartoffelsalat und Mais 35,9

Für unseren kleinen Gäste

Bambi Schnitzel 7,10
mit Pommes

Zanderknusperli 8,10
mit Sauce Tartare

Chicken Frites 7,10
mit Pommes

Spätzle 6,10
mit Rahmsauce

Spaghetti 7,10
mit Tomatensauce oder Bolognese

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 18:30 – 20:30

Der krönende Abschluss



Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster	16,9
Apfelcrumble mit hausgemachtem Sauerrahm-Birnenhonigeis	12,8
Petit Fours Feine Kleinigkeiten aus unserer Patisserie	17,9

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 18:30 – 20:30

Unsere Alternativkarte für Verwöhnpensionsgäste



Liebe Hausgäste,

im Rahmen Ihrer Verwöhnpension bieten wir Ihnen ein täglich wechselndes 5-Gang Wahlmenü an.

Sollte heute Mal nicht das Richtige für Sie dabei sein, können Sie auch gerne aus folgenden Gerichten ohne Aufpreis wählen. Wir bitten Sie, dies schon beim Frühstück bekannt zu geben, ansonsten berechnen wir einen Aufpreis von EUR 8,0 für nachträgliche Änderungen.

Gerne können Sie auch individuell aus unserer „à la Carte-Karte“ bestellen und wir werden Ihnen eine Gutschrift von EUR 20,0 auf Ihre Halbpension ausstellen.

Vorspeisen

Gemischter Salatteller

mit Croutons, Speck und Kürbiskernen

Bregenzerwälder „Metzarella“

mit „Cuore di Bue“, gerösteten Pinienkernen, Balsamico und Oro Del Camello Olivenöl

Suppen

Klare Essenz vom Rind

mit gebackenem Rheintaler Riebelmaisknödel, Kräuterflädle oder Kaspressknödel

Gemüsebouillon

mit gebackenem Rheintaler Riebelmaisknödel, Kräuterflädle oder Kaspressknödel

Karotten-Ingwercremesuppe

mit Spitzkabisfrühlingsrolle und Krenmayonnaise

Höhepunkte

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Pommes Frites oder Petersilkartoffeln, dazu Preiselbeeren und Zitrone

„Caesar Salad“

mit Huhn vom Flötzerhof in Wolfurt, Speck, Croutons, Parmesan und Ei

Spaghetti all'arrabiata

mit Rucola und Parmesan

Montafoner Käsespätzle

Alpensanrisotto

mit konfierten Tomaten, Pinienkernen und Rucola

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 18:30 – 20:30