

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER NOVA STOBA

In unserem größten Bergrestaurant kommt dank der Täfelung, die aus alten Bauernhäusern stammt, gemütliche Hüttenstimmung auf. Seit 1989 verwöhnt dich in der Nova Stoba Küchenchef Kurt Woltsche mit internationalen und regionalen Köstlichkeiten, gerne auch neu interpretiert. Das Wild für die heimischen Spezialitäten stammt aus den umliegenden Wäldern und der eigenen Jagd.



Fleisch und Milchprodukte

beziehen wir aus unserem eigenen Agrartopf von Montafoner Bauern bzw. von der Metzgerei Salzgeber in Tschagguns. Unsere Lebensmittel sind, wenn möglich, regional und nachhaltig. Bewusst bieten wir auch vegetarische und vegane Gerichte an.



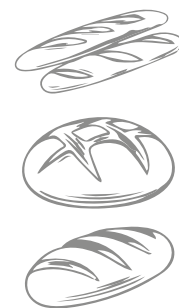
Kaffee ist Genusskultur

Überzeuge dich bei einer Tasse feinstem Hochland Arabica Kaffee davon. Wir beziehen ihn zu 100 % vom Vorarlberger Familienbetrieb Amann Kaffee.



NEU: Althaus Tee

Durch den Beutel in Pyramidenform erhalten die losen Teeblätter viel Raum zur vollen Entfaltung. Unsere Sorten: Persischer Apfel, Lemon Mint, Earl Grey, Grün Matinee, Darjeeling, Classic Herbs, Fruit Berry, Bio Pfefferminze und Toffee Rooibush.



Ein Brot mit Prinzipien

Es lässt sich verbiegen und brechen. Aber eines kommt für dieses Handgemachte nicht in die Tüte: sich in eine vorgefertigte Form pressen zu lassen. Das Joseph Brot vom Pheinsten ist ein Brot mit Prinzipien. Es besteht zu 100 % aus biologischen, österreichischen Zutaten und ist frei von jeglichen Zusatzstoffen. Die Erzeugung erfolgt nach traditioneller Handwerksqualität. Wähle aus dem Sortiment aus veganen, laktosefreien, hefefreien und weizenfreien Broten sowie Vollkornbroten!

Josephs BIO Brotkorb^{A,F,G,H}

1 Bio Praline 100 % Dinkel
2 Scheiben Bio Waldstaudenroggenbrot mit Sommerapfel
2 Scheiben Bio Urlaub Vollkorn gewürzt

3,60

1 Bio Praline 100 % Dinkel

1,00

2 Scheiben Josephsbrot

1,20

1 Portion Butter

0,50

FEINES AUS DER KALTEN KÜCHE

Brettljause^{A,C,F,G,L,M}

reichhaltig belegt mit Speck, Schinken, Schweinebraten, Bergkäse, einer Auswahl an Aufstrichen sowie Trockenwürstchen, Butter und einem Brotkorb, dazu servieren wir ein Stampferl Obstler

14,90

Vitalsalat^{A,H,P}

Potpourri aus verschiedenen Blatt- und Wildkräutersalaten, Karotten-Nester mit gerösteten Kernen, Nüssen, Sprossen, Balsamicodressing mit feiner Erdbeernote und Brötchen **(vegan)**

13,60

Bunte Salatplatte^{A,C,M}

Frische Saison- und Blattsalate, garniert mit Schinken, Ei und Käsewürfel, serviert mit French Dressing und Brotkorb

14,80

Lumpensalat^{A,C,F,M}

Fein garnierter Wurstsalat mit Bergkäse, Paprika, Gewürzgurken und Brot

12,20

„Grüne Wiese“^{A,F,G,L,M}

Riesengroße Scheibe Bauernbrot mit Alpbutter und viel frischem Schnittlauch

8,20

Kleiner gemischter Salat^{A,C,E,L,M,O}

5,50

Kleiner grüner Salat^{C,M}

5,50

Hausgemachter Kartoffelsalat^M

5,50

AUS DEM GROSSEN SUPPENTOPF

Festtagssuppe^{A,C,G,L,M}

Kräftige Rindsuppe mit hausgemachten Flädle, Speck- und Leberknödeln

9,40

Bunter Gemüseeintopf^{C,L}

mit gekochtem Rindfleisch

9,60

Gulaschsuppe^{A,F,G,L,N}

vom „Montafoner Platzhirsch“
Pikante Gulaschsuppe mit Hirschfleisch, Kartoffeln, Paprikawürfeln und Brotkorb

9,60

Fruchtig, cremige Tomatensuppe^{A,F,G}

mit Sahnehaube und knusprigem Baguette

8,40

FRISCH VOM GRILL

Nova Töpfl^{A,C,F,G,L,M,O}

Gegrillte Schweinemedallions mit hausgemachten Spätzle, Pfefferrahmsauce und Speckbohnen
kleine Portion

21,80

17,90

Holzfallersteak^{A,E,F,G,L,O}

Saftig gegrilltes Schweinerückensteak
an pikanter Schinken-Champignon-Rahmsauce,
mit gebackenen Zwiebelringen und Pommes frites

16,90

NUDELN & CO

Spaghetti „Fantastico“^(A,B,C)

Feine Knoblauchspaghetti mit Olivenöl und Peperoncini **(scharf)**
mit gegrilltem Scampispieß

11,80

14,70

Spaghetti „Bauern-Art“^(A,C,F,G,L)

mit pikant-würziger Hackfleischsauce,
Gemüsewürfeln und frisch geriebenem Bergkäse

10,80

Gemüsevariation

Vielerlei buntes Gemüse und
Petersilienkartoffeln, serviert mit Spiegelei

13,70

SPEZIELLES & TRADITIONELLES

Rotes Gemüse Thai Curry^O

mit knackigem Gemüse, Kokosmilch und feiner Schärfe, serviert mit Jasmin-Reis **(vegan)**

15,60

Wiener Schnitzel^{A,C,E,F,G,L,M}

vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren
kleine Portion

14,80

11,80

vom Kalb mit Pommes frites und Preiselbeeren
kleine Portion

23,50

19,00

Äpler Rösti^{C,E,G,L,M}

mit Spiegelei, gegrilltem Speck und Salatgarnitur

14,40

Zwiebelrostbraten^{A,E,M,O}

mit sämiger Zwiebelsauce, knusprigen Röstzwiebeln,
Speckbohnen und Kartoffelkroketten

19,80

Gebackene Keesknöpfli^{A,C,F,G,L}

serviert mit buntem Salatbouquet und Preiselbeer-Garnitur
kleine Portion

13,90

11,90

Kaiserschmarrn^{A,C,G,H,N}

wählbar mit Apfelmus, Zwetschgenröster,
Preiselbeeren oder Vanillesauce

12,80

FÜR KLEINE ABENTEURER



Hugos goldene Knabberstangen^{A,C,E}

Gebackene Hühnerfiletstreifen
mit Pommes frites und Ketchup

7,10

Hugos Silberteller^{A,C,F,G,L}

Hausgemachte Butterspätzle
mit Rahmsauce

4,50

Hugos Grafenschnitzel^{A,C,E}

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Pommes frites und Ketchup

8,60

Hugos Geisterwürstchen^{A,C,E,F,G}

Frankfurter Würstchen
mit Pommes frites und Ketchup

5,50

Hugos Zauberstrudel^{A,C,E,G,H,N}

Kinder-Apfelstrudel mit viel Vanillesauce

3,30

VON UNSEREM KONDITOR

Kaiserschmarrn^{A,C,G,H,N}

kleine Portion, wahlweise mit Apfelmus, Zwetschgenröster,
Preiselbeeren oder Vanillesauce

9,50

Germknödel^{A,C,E,G,N}

mit Vanillesauce und Mohnzucker

6,90

Ofenwarmer Topfenstrudel^{A,C,G}

mit Sahne
mit Vanilleeis
mit Vanillesauce

4,00

5,50

5,50

5,60

Ofenwarmer Apfelstrudel^{A,C,E,G,H,N}

hausgemacht mit Boskoop-Äpfeln aus der Bodenseeregion
mit Sahne
mit Vanilleeis
mit Vanillesauce

4,00

5,50

5,50

5,60

Sachertorte^{A,C,E,F,G}

mit Sahne

3,70

Portion Vanillesauce^G

1,60

1 Kugel Eis^G

1,50

Portion Sahne^G

1,50

SÜSSES FINALE

Gebackene „Polma Nodla“^(A,C,E,G)

(Polma: montafonerische Bezeichnung für Topfen oder Quark)
serviert mit Zimt-Zucker, Apfelmus,
Vanilleeis und Preiselbeer-Sahne

7,20

Strudelvariation^{A,C,E,G,H,N}

Apfel- und Topfenstrudel mit Sahne,
Vanillesauce und 1 Kugel Vanilleeis

7,50

UNSERE EIS-HITS

Gebackenes Vanilleeis^{A,C,E,G}

in einer Biskuit-Mandelkruste, serviert auf buntem
Früchtesauce-Spiegel und Sahne

7,00

Eisbecher Nova Stoba^{A,C,E,F,G,H}

Der Eis-Traum für 2 Personen,
du wirst staunen – Fotoapparat bereithalten!

19,20

Gerne nimmt unser Küchenchef Kurt Woltsche deine Anregungen unter service@silvretta-montafon.at entgegen.