



Hier geht's zu
unserer
Online-Speisekarte.



Herzlich willkommen im Kapellrestaurant

Im Pfennili servieren wir dir Suppen und Salate sowie herzhaftere Gerichte und Spezialitäten aus der Pfanne. Schlemme in gemütlicher Atmosphäre und genieße den Blick über Schruns.

Regionalität

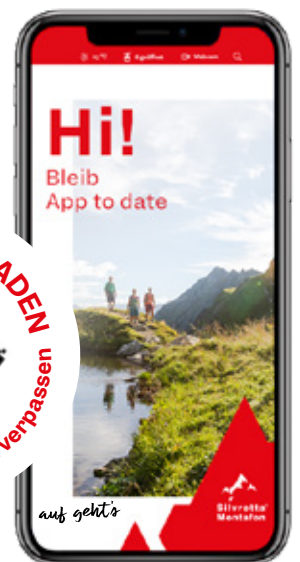
Im Kapellrestaurant werden regionale Produkte, frische Zubereitung und Österreichische Küche groß geschrieben.

Wir verwenden in unserem Restaurant auch Lebensmittel aus regionaler Produktion, so kaufen wir beispielsweise jedes Jahr Rinder von Montafoner Landwirten und lassen sie – wie viele andere Fleischprodukte auch – über die Metzgerei Salzgeber aus Tschagguns zu uns liefern.

Wir bieten auch einige vegetarische Gerichte an. Solltest du spezielle Wünsche haben, wende dich gerne an unsere Mitarbeiter.

Immer App to date

Die Silvretta
Montafon App.



Unsere Mitarbeiter informieren dich gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten. Trotz sorgfältiger Zubereitung können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die in der Küche verwendet werden.

Gluten	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge, die in Österreich zusätzlich zu den genannten Namen Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut, Emmer, Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Nüsse	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paraniüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
Krebstiere	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sellerie	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Ei	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse	Senf	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sesam	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Erdnuss	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sulfite	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
Soja	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupinen	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Milch	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Weichtiere	R	Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse



SUPPEN

Hausgemachte Rindsuppe^{A, C, F, G, L}
mit Einlage **6,80**

Gulaschsuppe^{A, F, G, L, O}
vom Montafoner Weiderind/Kartoffeln/
Paprikawürfel/Brot **7,80**



SALATE

Bergsteigersalat^{A, C, E, G, M, O}
sommerlicher Blattsalatmix/
Hühnerstreifen **16,50**

Wurstsalat^{A, C, M, O}
fein garniert **13,40**

Lumpensalat^{A, C, G, M, O}
fein garniert **13,90**



MONTI LUX

Das Silvretta Montafon
Maskottchen

FÜR UNSERE KLEINEN

Montis goldene Nuggets^{A, C, F, G, L, M, N}
gebackene Hühnernuggets/Pommes frites **7,80**

Schnitzel für Raubkatzen^{A, C, F, G, L, M, N}
Wiener Schnitzel vom Schwein/Pommes frites **8,80**

Montis Pasta Teller^{A, C, G}
Spaghetti Napoli **5,80**



JAUSE

Brettljause^{A, C, E, F, G, M, N, O}
heimischer Speck/Wurstspezialitäten/Bergkäse/
Sura Kees (Sauerkäse)/Butter/Kren/
Essiggemüse **15,10**

1 Paar Frankfurter^{A, M, O}
Senf/Kren/Brot **6,00**



KLASSIKER

Schnitzel „Wiener Art“^{A, C, F, G, L, M, N}
vom Schwein/Pommes frites **15,50**

Muntafuner Keesknöpfli^{A, C, F, G, L, M, O}
knusprige Röstzwiebeln/Schnittlauch
wahlweise: kleiner Salat/Apfelmus **14,90**

Pfennili Rösti^{A, C, F, G, L, M, N}
Rösti/2 Spiegeleier/
knusprige Speckstreifen **14,50**



DAS SÜSSE FINALE

Kaiserschmarrn^{A, C, F, G, H, O}
Apfelmus **13,20**

Apfelstrudel^{A, F, G}
Vanillesauce **5,60**

APERITIF

Aperol Spritz mit Weißwein/mit Prosecco	6,50/7,50
Hugo Spritz mit Weißwein/mit Prosecco	6,70/7,70

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	klein 0,2 l	groß 0,5 l
Skiwasser	2,90	3,90
Soda Zitron	2,90	3,60
Limo (Cola, Orange, Zitrone, Spezi)	2,90	4,60
Apfelsaft, gespritzt	2,90	4,60
Johannisbeersaft, gespritzt	2,90	4,60
Orangensaft, gespritzt	2,90	4,60
Multivitaminsaft, gespritzt	2,90	4,60
Eistee Pfirsich	0,5 l	4,60
Karaffe Bergwasser mit Aroma	1,0 l	3,50
Fl. Mineralwasser prickelnd und still	0,33 l	3,30
Fl. Mineralwasser prickelnd	0,75 l	5,20
Fl. Almdudler	0,35 l	4,30
Fl. Coca-Cola Zero	0,33 l	4,30
Bitter Lemon	0,2 l	4,00
Dose Red Bull	0,25 l	4,50

BIER

von der Brauerei Fohrenburg	klein 0,3 l	groß 0,5 l
Bier vom Fass	3,90	4,70
Hefeweizen		5,40
Fl. Bier alkoholfrei		4,70
Fl. Hefeweizen alkoholfrei		5,40
Radler süß/sauer	3,90	4,70

OFFENE WEINE

	1/8 l	1/4 l
Blauer Zweigelt	3,90	7,80
Grüner Veltliner	3,90	7,80
Gespritzter süß/sauer		4,00

SPIRITUOSEN

Obstler	2 cl	3,50
Williams	2 cl	3,80
Marillenbrand	2 cl	3,80

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee ist Genusskultur

Inmitten der wunderschönen Landschaft des Bregenzerwaldes befindet sich die moderne Rösterei von Amann Kaffee. Mit ihrer Philosophie, mit besten Rohstoffen und heimischen Fachkräften ein Qualitätsprodukt zu erzeugen, ist der Vorarlberger Familienbetrieb genau der richtige Kaffee-Lieferant für unsere Gastronomiebetriebe.

Kaffee ^G	3,40
Espresso ^G	2,90
Cappuccino ^G	4,30
Latte Macchiato	4,30
Hochjoch Kaffee Schnaps nach Wahl	7,50
Kakao ^G	3,40
Kakao mit Sahne ^G	3,90
Lumumba Kakao mit Rum und Sahne ^G	6,00

Althaus Tee 3,60

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

Tee mit Rum	5,60
Heiße Zitrone	3,50

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