

# HERZLICH WILLKOMMEN IM BELLA NOVA

Das südlichste Bergrestaurant der Silvretta Montafon orientiert sich auch kulinarisch Richtung Süden: Hier tischen wir dir Südtiroler und italienische Spezialitäten auf. Hausgemachte Pizza und Pasta sowie Rösti und Schlutzkrapfen in großer Auswahl bieten für jeden Geschmack das Richtige. „Dolce Vita“ mitten im Hochgebirge – in diesem Sinne: „buon appetito“.

## Regionalität

Wann immer es möglich ist, kommen in unseren Bergrestaurants regionale und saisonale Lebensmittel auf den Teller. Das Wildfleisch stammt fast ausschließlich aus unserer eigenen Jagd, der Großteil des Rindfleischs von Montafoner Landwirten. Rund 50 Tiere aus dem eigenen Agrartopf werden pro Wintersaison in der Metzgerei Salzgeber aus Tschagguns geschlachtet. Der regionale Fleisch-Bezug spart ca. 2 Tonnen CO<sub>2</sub>, im Vergleich mit dem Einkauf beim Großhändler.

Käse und Milchprodukte (mit Ausnahme von H-Milch und Kaffeesahne) beziehen wir über die Genossenschaft Vorarlberg Milch in Feldkirch, die ausschließlich mit Vorarlberger Landwirten zusammenarbeiten. Für unser Bergfrühstück im Sommer verwenden wir außerdem die Produkte der umliegenden Alpen, wie beispielsweise Alpbutter, Käse und Joghurt.

Unser Bier stammt von der Brauerei Fohrenburg aus Bludenz. Und auch für Vegetarier und Veganer bieten wir leckere Gerichte in unseren Restaurants! Solltest du darüber hinaus spezielle Wünsche haben, lass es uns wissen.



## Kaffee ist Genusskultur

Imitten der wunderschönen Landschaft des Bregenzerwaldes in Schwarzenberg befindet sich die moderne Rösterei von Amann Kaffee. Mit seiner Philosophie, mit besten Rohstoffen und heimischen Fachkräften ein Qualitätsprodukt zu erzeugen, hat der Vorarlberger Familienbetrieb ganz bewusst diesen Standort gewählt.



## 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, Toffee Rooibush und Fancy Chamomile.



## 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!

<b>Josephs BIO Brotkorb</b> <sup>A,F,G,H</sup> 2 Scheiben Bio Waldstaudenroggenbrot mit Sommerapfel 2 Scheiben Bio Urlaub Vollkorn gewürzt	2,40
<b>2 Scheiben Josephsbrot</b>	1,20
<b>1 Portion Butter</b>	0,60

## ANTIPASTI

Vorspeisen

<b>BRUSCHETTA</b> <sup>AL</sup> Knuspriges Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch und Oregano	8,50
<b>CAPRESE</b> <sup>GO</sup> Tomaten mit Büffelmozzarella, Balsamico-Glace und Basilikum	10,50
<b>GEGRILLTES GEMÜSE</b> <sup>AP</sup> mit Weißbrot, italienischer Salami und Lardo	12,50

## MINESTRA

Suppen (0,6 l)

<b>MINISTRONE</b> <sup>A,C,F,L</sup> Klassische, italienische Gemüsesuppe mit Teigwaren und italienischen Hartkäse-Flocken	8,80
<b>CREMA DI POMODORI</b> <sup>F,G,L</sup> Cremesuppe von der Strauchtomate mit gerösteten Ciabattawürfeln	8,60

<b>PASTA IN BRODO</b> <sup>A,C,F,L</sup> Kraftbrühe mit hausgemachten Nudeln	7,50
---	------

## INSALATE

Salate

<b>TONNO</b> <sup>CF</sup> Gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebeln, Ei und Hausdressing	14,80
<b>TOSCANA</b> <sup>G</sup> Großer gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven und Hausdressing	14,80
<b>MISTA</b> <sup>A,C,E,L,M,O</sup> Gemischter Salat mit Hausdressing	5,90

Hausdressing: C,G,L,M – Balsamico: L,M,O

## BURGER

<b>PRIME CUT BURGER "ITALIAN STYLE"</b> <sup>A,G,M,N,P</sup> mit Rindfleisch-Patty, Pommes frites und Gorgonzola-Dip (auf Wunsch mit frisch frittiertem Knoblauch)	12,50
<b>ITALIEN VEGGIE BURGER</b> <sup>A,G,L,M,N,P</sup> mit Gemüselaiichen, Pommes frites und Gorgonzola-Dip (auf Wunsch mit frisch frittiertem Knoblauch)	11,50

## PASTA

Nudeln

<b>SPAGHETTI TARTUFO</b> <sup>A,C,G</sup> mit Parmesan und Trüffel aromatisiert	14,50
<b>MACCARONI ALLA MONTANARA</b> <sup>A,C,G,L</sup> mit Blattspinat und Gorgonzolasauce	12,90
<b>MACCARONI ALL'ARRABIATA</b> <sup>A,C,F,L</sup> an würzig-pikanter Tomatensauce und frischen Kräutern (scharf)	12,90
<b>SPAGHETTI CON AGLIO OLIO E PEPERONCINI</b> <sup>A,C,F,L</sup> an Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und Peperoncini (scharf)	12,20
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> <sup>A,C,G,L</sup> mit sämiger Speck-Rahmsauce	12,50
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b> <sup>A,C,F,L,O</sup> mit würziger Fleisch-Tomatensauce	12,50
<b>SPAGHETTI NAPOLI</b> <sup>A,C,F,L</sup> mit fruchtiger Tomatensauce	11,90
<b>SCHLUTZKRAPPEN</b> <sup>A,C,G,L</sup> nach Pustertaler Art, Teigtaschen, gefüllt mit Spinat und Ricotta, mit warmer Butter, Schnittlauch und italienischen Hartkäse serviert	13,50
<b>SPAGHETTI TRICOLORE</b> <sup>A,H</sup> Vollkorn Spaghetti pikant gewürzt, mit Cherrytomaten, Rucola und gerösteten Pinienkernen	14,50
<b>VOLLKORN SPAGHETTI FUNGHI</b> <sup>AL</sup> mit Pilzen, Blattspinat, Artischockenherzen und frischen Kräutern	14,50

**VOLL-KORN**

## GNOCCHI & RISOTTO

<b>GNOCCHI AL POMODORO E RUCOLA</b> <sup>A,C,G,L</sup> Kartoffelnockerl in leichter Tomaten-Käsesauce und frischem Rucola	12,90
<b>GNOCCHI</b> <sup>A,C,G,L</sup> mit Kürbis und Zucchini, in Kräuterrahmsauce	13,50
<b>STEINPILZ-RISOTTO</b> <sup>G,L,P</sup> Risotto-Reis mit Steinpilzen und italienischem Hartkäse verfeinert	15,90

## PIZZE

Pizzen

<b>BELLA NOVA</b> <sup>A,G,M</sup> Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Oliven, Salami und Champignons	12,90
<b>CALABRESE</b> <sup>A,G,M</sup> Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken und Salami	13,50
<b>QUATTRO STAGIONI</b> <sup>A,G,M</sup> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Artischocken und Champignons	13,50
<b>HAWAII</b> <sup>AG</sup> Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas	12,50
<b>DIABOLO (SCHARF)</b> <sup>A,G,M</sup> Tomaten, Mozzarella, Salami und Pfefferoni	12,80
<b>ROMANA</b> <sup>AG</sup> Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons	12,50
<b>PALERMO</b> <sup>A,G,M</sup> Tomaten, Mozzarella, Salami und Schinken	12,50
<b>TONNO</b> <sup>A,F,G</sup> Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	12,80
<b>MILANO</b> <sup>A,G,M</sup> Tomaten, Mozzarella und Salami	12,50
<b>PROSCIUTTO</b> <sup>AG</sup> Tomaten, Mozzarella und Schinken	12,50
<b>PIZZA VERDURA</b> <sup>G</sup> Tomaten, Mozzarella und Gemüse	12,50
<b>MARGHERITA</b> <sup>AG</sup> Tomaten, Mozzarella und Basilikum	10,50

## PIATTI PRINCIPALI

Hauptspeisen

<b>PICCATA MILANESE</b> <sup>A,C,F,G,L</sup> Schnitzel vom Schwein in Ei-Parmesan-Panade, serviert mit Spaghetti Napoli	17,90
<b>SCALOPPINA VIENNESE</b> <sup>A,C,E</sup> Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren	15,60
<b>SÜDTIROLER BAUERNRÖSTI</b> <sup>C</sup> Rösti mit Speck, Spiegeleier und Rucola	14,20
<b>WELTCUP RÖSTI</b> <sup>G,L,M</sup> Gegrillter Rinderrücken mit Rucola und Käse, dazu Rösti im Pfännli, Grillgemüse und Kräutersoße	18,50

## BAMBINI

Kindergerichte



<b>HUGOS GRAFENSCHNITZEL</b> <sup>A,C,E</sup> Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites	8,90
<b>HUGOS GOLDENE KNABBERSTANGEN</b> <sup>A,C,E</sup> Gebackene Hühnerfiletspitzen mit Pommes frites und Ketchup	7,60
<b>HUGOS GAUMENSCHMAUS</b> <sup>A,C,F,L,O</sup> Spaghetti Bolognese Spaghetti Napoli	5,90 5,80
<b>HUGOS SCHATZKISTE</b> <sup>G</sup> Vanille- und Schokoladeneis in einer Spielzeugtruhe	4,10
<b>GRAF HUGO CLUB</b> <sup>*</sup> Hier können Kinder den Pizzabelag selbst bestimmen	8,70

<sup>\*</sup>Allergene je nach Belag

## DOLCI Dessert

<b>D'OLIVA OLIO DI MOUSSE AL CIOCCOLATO</b> <sup>GH</sup> Dunkles Olivenöl-Schokomousse mit pfeffrigem Birnenconfit und Karamelleis	7,90
<b>COUPE DANIMARCA</b> <sup>GH</sup> Vanilleeis mit warmer Schokosauce und Sahne	7,50
<b>TIRAMISÙ</b> <sup>C,G,H</sup>	6,30
<b>GELATO MISTO</b> <sup>G</sup> 3 Kugeln gemischtes Eis ohne Sahne 3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne	4,50 6,00
<b>STRUDEL DI MELE</b> <sup>A,C,E,G,H,N</sup> Apfelstrudel mit Sahne mit Vanilleeis mit Vanillesauce	4,00 5,50 5,50 5,60

## SPEZIALITÄTENWOCHE

**Kulinarische Weltreise**  
15. bis 22. JAN 2020