

HERZLICH WILLKOMMEN IM VALISERA HÜSLI

In unserer urigsten „Hütte“ begrüßt dich Markus Scheibenstock immer mit einem Lächeln auf den Lippen, nicht umsonst wird er „der freundlichste Wirt im Montafon“ genannt. Zusammen mit seinem Team kredenzt dir die „Hüslifamilie“ Schmankerl aus dem Montafon, Vorarlberg und dem restlichen Östereich. Hier trifft Tradition auf den Charme moderner Ideen.

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 CO2, 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.

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.



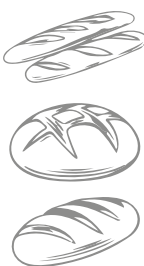
Kaffee ist Genusskultur

Inmitten 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!

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

2 Scheiben Bio Waldstaudenroggenbrot mit Sommerapfel
2 Scheiben Bio Urlaub Vollkorn gewürzt

2,40

2 Scheiben Josephsbrot

1,20

1 Portion Butter

0,60

FRÜHSTÜCK

(bis 10.30 Uhr)

z' Margat för Buaba^{A,C,F,M,N}

3 Spiegeleier mit Schinken und Brot, 1 Haferl Kaffee, heiße Schokolade oder ein kleines Bier 0,3 l

9,50

z' Margat för Meigana^{A,F,G,N}

Marmelade, Honig, Nutella, Butter und 2 Semmel, 1 Haferl Kaffee oder heiße Schokolade

9,50

FEINES AUS DER KALTEN KÜCHE

Fitnesssteller^{A,F,L,M,N,O}

Knackige Blattsalate mit gegrillten Rinderfilet-Streifen, serviert mit feinem Dressing

16,30

Wurstsalat^{A,C,G,L,M,O}

pikant mariniert, serviert mit Essiggemüse, Ei, Tomate, Zwiebelringen und Brot

13,40

Jausenplatte „Valisera“^{A,C,F,G,M,N,O}

mit Schinkenspeck, Landjäger, Weinsaftschinken, heimischem Bergkäse, Verhackertes, Kren, Brot und Butter

13,90

Bunte Salatplatte^{A,C,D,F,M,N}

mit Thunfisch oder Schinken und Ei

14,90

Gemischter Beilagensalat^{A,C,E,L,M,O}

5,90

Grüner Beilagensalat^{C,L,M,O}

5,90

Kartoffelsalat^{L,M}

5,90

AUS DEM GROSSEN SUPPENTOPF (0,6 L)

Gulaschsuppe^{A,F,G,L}

serviert mit Brot

8,70

Montafoner Gerstensuppe^{A,F,G,L}

mit Selchfleisch und Gemüsewürfeln, serviert in Großmutter's Suppentopf

7,90

Flädlesuppe^{A,C,G,L}

7,60

Speckknödelsuppe^{A,C,G,L,M}

7,60

GRÜN & GESUND

Montafoner Sura Kees^{A,F,G,L,M,N,O}

mariniert mit Essig und Öl, serviert mit Zwiebelringen, Essiggemüse und hausgemachtem Bauernbrot

14,90

Ländle Raclette^{G,M,O}

serviert mit Pellkartoffeln und pikantem Essiggemüse

13,90

Spaghetti „Jäger Art“^{A,C,L}

mit feiner Pilzrahmsauce und grünem Salat

12,50

„An Tschuppa Gmüas“^{A,O}

(ein Haufen Gemüse)

Vielerlei Grillgemüse mit Pellkartoffeln

13,90

Montafoner Keesknöpfli^{A,C,F,G,L,M}

mit würziger, regionaler Käsemischung, serviert mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat kleine Portion

14,90

12,20

DEFTIG'S IN DER PFANNE SERVIERT

Senner Rösti^{A,C,H,L,M}

auf Pilzragout mit Spiegelei und gebratenem Speck

14,20

Schinkenbratkartoffeln^{C,M}

mit 2 Spiegeleiern

12,50

Deftige Speckknödel^{A,C,G,L,M,O}

auf würzigem Sauerkraut und Zwiebelsauce kleine Portion

9,90

7,20

Weltcup Rösti^{A,F,G,L,M,O}

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Grillgemüse und Rösti

17,80

FRISCH VOM GRILL

Valisera Töppli^{A,C,L}

Zartes Filet vom Schwein mit Pfifferlingrahmsauce, serviert mit Butterspätzle kleine Portion

21,50

17,50

Schweinerrei^{C,H,M}

Das Beste vom Schwein (Filet & Karree) saftig gegrillt mit Würstchen, gebratenem Speck, Kräuterbutter und Grillsauce, dazu Pommes frites

17,90

HAUSMANNSKOST

Berner Würstchen^{C,G,H,M}

mit Pommes frites und pikanter Grillsauce

12,90

Hüsl Nodla^{A,C,F,G,L,N}

Spaghetti Bolognese mit Parmesan

12,50

Leberkäse^{C,H,M}

gebraten, mit Spiegelei und Pommes frites

10,90

SCHMANKERLN

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

mit Pommes frites und Preiselbeeren kleine Portion

15,60

12,90

Spare Rips^{A,L,M}

mit Kartoffelspalten, Sauerrahm- und Barbecuesauce

14,00

Wildi Henna^{A,F,G}

Schalenskartoffeln mit gegrillten Zwiebeln, Paprika, Hühnerbrust-Würfeln, mit Käse überbacken, dazu pikante Saucen

14,90

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

mit Apfelmus oder Preiselbeeren

13,20

FÜR UNSERE KLEINEN



Hugos Grafenschnitzel^{A,C,E,F,G,L,M}

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites

8,90

Hugos Burgfilet^{C,M}

Leberkäse mit Pommes frites und Ketchup

6,90

Hugos Gaumenschmaus^{A,C,F,G,L,N}

Spaghetti Bolognese

5,90

Hugos Geisterwürstchen

1 Berner Würstchen mit Pommes frites und Ketchup

5,80

Hugos Kristallbecher^G

Schoko- und Erdbeereis mit Sahne und Smarties

4,10

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

Alle Preisangaben in Euro inkl. MwSt.

DESSERT

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

mit Apfelmus oder Preiselbeeren

9,90

Germknödel^{A,C,E,G,N}

mit Vanillesauce und Mohnzucker oder mit Butter und Mohnzucker

7,50

AUS UNSERER PATISSERIE

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}

mit Sahne mit Vanilleeis mit Vanillesauce

4,00

5,50

5,50

5,60

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

3,80

Käsesahnetorte^{A,C,G}

3,80

Portion Vanillesauce^G

1,60

Portion Sahne^G

1,50

EISSPEZIALITÄTEN

Bananensplit^{G,H}

Bananenhälften mit Vanilleeis, gehobelten Mandeln, Schokosauce und Sahne

7,50

After Eight^G

Cremiges Stracciatella-Eis mit Pfefferminzlikör, Minz-Schokoblättchen und Sahne

6,90

Blaubeerbecher^G

Cremiges Vanilleeis mit Heidelbeeren

6,90

Coupe Dänemark^G

Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne

7,40

3 Kugeln gemischtes Eis^G

mit Sahne

4,50

6,00

Spezialitätenwochen

Knödelwoche

17. bis 23. FEB 2020

Österreich-Reise

16. bis 23. MRZ 2020