



Hier geht's zu
unserer
Online-Speisekarte.



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. Die „Hüsli-Familie“ kredenzt Schmankerl aus dem Montafon, aus Vorarlberg und dem restlichen Österreich. Hier trifft Tradition auf den Charme moderner Ideen.

Regionalität

Wir pflegen eine intensive Zusammenarbeit mit den heimischen Landwirten. Jede Wintersaison werden rund 50 Tiere von Montafoner Landwirten in der Metzgerei Salzgeber in Tschagguns für uns geschlachtet. Der regionale Fleischbezug 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.

SPEZIALITÄTENWOCHEN

Knödelwoche

19. bis 28. FEB 2021

Ur-Montafoner Woche

12. bis 21. März 2021

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, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queensland-nüsse 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

Brot

Ein Brot mit Prinzipien

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.

Josephs BIO Brotkorb^{A,FG,H}

2 Scheiben Bio Waldstaudenroggenbrot mit Sommerapfel/2 Scheiben Bio Urlaub Vollkorn gewürzt 3,10

2 Scheiben Josephsbrot 1,20

1 Portion Butter 0,50

Frühstück

(bis 10.30 Uhr)

z' Margat für Buaba^{A,C,F,M,N}

2 Spiegeleier/Schinken/Brot/
1 Haferl Kaffee

wahlweise: heiße Schokolade/
Bier 0,3 l 10,50

z' Margat für Meigana^{A,FG,N}

Marmelade/Honig/Nutella/
Butter/2 Semmel

wahlweise: heiße Schokolade/
1 Haferl Kaffee 8,50

Fein & Kalt

Gemischter Beilagensalat^{A,C,E,L,M,O} 5,90

Grüner Beilagensalat^{C,L,M,O} 5,90

Kartoffelsalat^{L,M} 5,90

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

Essiggemüse/Ei/Tomate/Zwiebelringe/
Brot 13,40

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

Schinkenspeck/Landjäger/Weinsaftschinken/
heimischer Bergkäse/Verhackertes/Kren/
Brot/Butter 13,90

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

wahlweise: Thunfisch oder Schinken/Ei 13,90

Suppe (0,6 l)

Gulaschsuppe^{A,FG,L}

Brot 8,70

Speckknödelsuppe^{A,C,G,L,M}

7,60

Klassiker

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

Pommes frites/Preiselbeeren 15,60
kleine Portion 13,50

Wildi Henna^{A,F,G}

mit Käse überbacken
Hühnerbrust-Würfel/Schalenskartoffeln/
gegrillte Zwiebeln/Paprika/
pikante Saucen 14,90

Berner Würstchen^{C,G,H,M}

Pommes frites/pikante Grillsauce 12,90

Hüsli Nodla^{A,C,F,G,L,N}

Spaghetti Bolognese/Parmesan 12,50

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

wahlweise: Apfelmus oder Preiselbeeren 13,20

Aus der Pfanne

Senner Rösti^{A,C,H,L,M}

Pilzragout/Spiegelei/gebratener Speck 14,20

Schinkenbratkartoffeln^{C,M}

2 Spiegeleier 12,50

Deftige Speckknödel^{A,C,G,L,M,O}

Sauerkraut/Zwiebelsauce 9,90
kleine Portion 7,20



MONTI LUX

Das Silvretta Montafon
Maskottchen

Für die kleinen

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

Wiener Schnitzel vom Schwein/Pommes frites 8,90

Montis Pasta-Teller^{A,C,F,G,L,N}

Spaghetti Bolognese 5,90

Würstchen für Luchse

1 Berner Würstchen/Pommes frites/Ketchup 5,80

Eis zum Schnurren^G

Schoko- und Erdbeereis/Sahne/Smarties 4,10

Vom Grill

Valisera Töpfl^{A,C,L}

Schweinefilet/Pfifferlingrahmsauce/
Butterspätzle 21,50
kleine Portion 17,50

Schweinerei^{C,H,M}

Filet & Karee vom Schwein/Würstchen/
gebratener Speck/Kräuterbutter
Grillsauce/Pommes frites 17,90

Grün & Gesund

Spaghetti „Jäger Art“^{A,C,L}
Pilzrahmsauce/grüner Salat 12,90

„An Tschuppa Gmüas“^{A,O}
Grillgemüse/Pellkartoffeln 13,90

Montafoner Keesknöpfli^{A,C,F,G,L,M}
würzige, regionale Käsemischung/Röstzwiebeln/
Kartoffelsalat 14,90
kleine Portion 12,50

Süßes Finale

Kleiner Kaiserschmarrn^{A,C,G,H,N}
wahlweise: Apfelmus oder Preiselbeeren 9,90

Germknödel^{A,C,E,G,N}
wahlweise: Vanillesauce/Mohnzucker
oder Butter/Mohnzucker 7,50

Ofenwarmer Topfenstrudel^{A,C,G} 4,00
Sahne 5,50 Vanilleeis 5,50
Vanillesauce 5,60

Ofenwarmer Apfelstrudel^{A,C,E,G,H,N} 4,00
Sahne 5,50 Vanilleeis 5,50
Vanillesauce 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

Eis-Hits

Bananensplit^{G,H}
Bananenhälften/Vanilleeis/gehobelten Mandeln/
Schokosauce/Sahne 7,50

After Eight^G
Stracciatella-Eis/Pfefferminzlikör/
Minz-Schokoblättchen/Sahne 6,90

Blaubeerbecher^G
Vanilleeis/Heidelbeeren 6,90

Coupe Dänemark^G
Vanilleeis/Schokosauce/Sahne 7,40

3 Kugeln gemischtes Eis^G 4,50
Sahne 6,00

Immer App to date

Die Silvretta
Montafon App.



APERITIF

Aperol Spritz mit Weißwein	6,50
Aperol Spritz mit Prosecco	7,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

BIER^A

von der Brauerei Fohrenburg	klein 0,3 l	groß 0,5 l
Bier vom Fass	3,90	4,70
Hefeweizen	4,30	5,40
Fl. Bier alkoholfrei		4,70
Fl. Hefeweizen alkoholfrei		5,40
Radler	3,90	4,70

OFFENE WEINE^O

Grüner Veltliner	1/4 l	7,80
Gespitzter süß/sauer	1/4 l	4,00

SPIRITUOSEN

Obstler	2 cl	3,50
Williams mit Birne	2 cl	3,80
Marillenbrand mit Frucht	2 cl	3,80
Haselnussschnaps	2 cl	3,80
Fl. Jägermeister	2 cl	3,90

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee ist Genussskultur

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
Valisera Kaffee im Haferl, mit 4 cl Amaretto und Sahne ^G	7,50
Haferl Milchkaffee^G	4,30

Kakao mit Sahne ^G	3,90
Lumumba Kakao mit Rum und Sahne ^G	6,00
Heiße Witwe Pflaumenlikör mit Sahne ^G	4,90

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 Matinee, Darjeeling, Classic Herbs, Fruit Berry, Bio Pfefferminze, Toffee Rooibush und Fancy Chamomile.

Tee mit Rum		5,60
Heiße Zitrone		3,50
Glühwein^O	0,2 l	5,00
Jagertee^O	0,2 l	5,00

SCHAUMWEINE

NV **Sacchetto – Fili Spumante** Extra Dry DOC – **Prosecco**
Edition Silvretta Montafon, Trebaseleghe, Venetien, Italien
Leicht und fruchtig, frische Säure mit grünem Apfel und Birne
0,1l 4,50 0,2l 9,50 0,75l 30,00

NV **Willi Bründlmayer – Brut Rosé – Sekt**
Langenlois, Kamptal, Österreich
Intensive Noten von frischen Himbeeren und Johannisbeeren
0,75l 39,00

WEISSWEINE

2018 **Philipp Bründlmayer – Grüner Veltliner**
Edition Silvretta Montafon, Grunddorf, Kremstal, Österreich
Tief verwurzelt in Konglomerat und Löss vereint er
Würze und Kraft, Dynamik und vitale Frucht
1/8l 4,60 0,75l 27,00

2018 **Jamek – Stein am Rain Federspiel – Grüner Veltliner**
Joching, Wachau, Österreich
Hohe Säure, mineralisch, mit einem Hauch Marille
0,75l 29,00

2017 **Triebwerk – Riesling**
Heilbronn, Württemberg, Deutschland
Leichte Restsüße, sehr erfrischend, Zitrone und
Pfirsich am Gaumen
0,75l 45,00

2018 **Weingut Polz – Sauvignon Blanc**
Spielfeld-Graßnitz, Südsteiermark, Österreich
Rassige Säure, exotisch, klassisch, Stachelbeeren am Gaumen
0,75l 28,00

2017 **Hannes Reeh – Unplugged – Chardonnay**
Andau, Neusiedlersee, Österreich
Vanille, Banane und Brioche an der Nase, cremig
und vom Barrique geprägt
0,75l 35,00

2018 **Alois Lageder DOC – Pinot Grigio**
Margreid, Südtirol, Italien
Blumig an der Nase, frische Säure, Birne und Melone
am Gaumen
1/8l 5,20 0,75l 28,00

ROSÉWEIN

2018 **Strehn – Rosé – Blaufränkisch**
Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich
Helles Lachsrosé, in der Nase intensiver und inspirierender
Duft nach Blutorangen, Weingartenpfirsich, Bourbonvanille
und Kräutern, am Gaumen voller Körper, saftig, rund,
intensive Frucht und langer Abgang
1/8l 5,00 0,75l 28,00

ROTWEINE

Michael Auer – Zweigelt
Edition Silvretta Montafon, Höflein, Carnuntum, Österreich
Funkelndes Rubingranat, einladende Reife und dunkle Wald-
beeraromen, mineralisch und gut eingebundenes Tannin
1/8l 5,00 0,75l 28,00

2017 **Weingut Heitlinger – Pinot Noir**
Joching, Wachau, Österreich
Eleganter, erdiger Pinot Noir, leicht und fruchtig,
kaum Tannine spürbar
0,75l 32,00

2017 **Esterházy - Estoras – Blaufränkisch**
Trausdorf, Burgenland, Österreich
In der Nase fruchtig nach Kirschen und Brombeeren,
leicht würzig mit ausgewogener Struktur und
angenehmen Tanninen
0,75l 33,00

2017 **Tenuta Guado al Tasso – Il Bruciato DOC – Cuvée**
Bolgheri, Toskana, Italien
Moderner Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Sy-
rah, 8 Monate im Barrique, feine Röstaromen dank Syrah,
schwarzer Pfeffer an der Nase, konzentriert und kräftig
0,75l 34,00

2017 **Scheiblhofer – Legends – Cuvée**
Andau, Neusiedlersee, Österreich
Klassischer Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot,
16 Monate im Barrique, kräftiger, vom Holz geprägter
Rotwein, schwarze Johannisbeeren und Lakritz
1/8l 6,60 0,75l 37,00 1,5l 70,00