



UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Di – Fr 11.30 – 14.00 Uhr

Sa 09.30 – 18.00 Uhr

Mo, So + Feiertags Geschlossen

UNSER MARKTFRÜHSTÜCK SAMSTAG 9.30 – 12.00 UHR

Sennerei-Butter & Brot vom Wochenmarkt, ergänzt um selbst gemachte Marmelade und Vollkornbrote bilden die Grundlage unseres Marktfrühstücks. Ergänzen Sie diese mit Komponenten nach Lust und Laune – ob gesund, herzhaft, mit Käse oder Speck – für jeden ist etwas dabei. Unsere aktuelle Auswahl liegt am Empfang für Sie bereit.

VERANSTALTUNGEN IM MONTFORTHHAUS

Zu feiern gibt es viel – Geburtstage, Taufen, Hochzeiten, Wiedersehen, Jubiläen und vieles mehr. Die Dachgalerie mit eigener Terrasse bietet ein einmaliges Ambiente und wir den dazu passenden kulinarischen Rahmen. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage an: info@montforthaus-gastronomie.at



MITTAGSGERICHTE

11.30 – ca. 14.00 Uhr | Hauptspeise inkl. Suppe oder Salat

Aus Wald und Wiesen	10.50
Aus See, Fluss oder Meer	14.50
Was vegetarisches ●	9.50

AUS DER SUPPENKÜCHE

Suppe des Tages	4.00
Rindssuppe Flädle Schnittlauch	4.00

SALATE

Blattsalat knackiges Gemüse ● French Dressing Dressing des Tages	5.90
... mit marinierter Hennelebrust	9.90

Finger Food

Oliven Dip Brot ●	5.00
Bergkäse Dip Brot ●	5.00
Schinken Dip Brot	5.00
Speck Dip Brot	5.00

● vegetarisches Gericht

EINFACH (&) GUT

Wiener Schnitzel vom Schwein (200gr) 12.50
Pommes | Zitrone | Preiselbeeren

Hausgemachter Burger (180g) 12.10
Salat | Zwiebeln | Cheddar | Gurken | Pommes | BBQ Sauce

Hausgemachter Käsflada ● 9.00
Blattsalat

RAFFINIERT SÜSS

Erdbeeren | Sahne | Vanilleeis 5.00

EIS IM GLAS serviert mit Sahne

Bananensplit 7.00
Vanilleeis | Bananeneis | Banane | Schokoladensauce

Eiskaffee 7.00
gerührt oder gekugelt | Kaffeeis | Vanilleeis | Kaffee

Schokoladensplit 7.00
Schokoladeneis | Brownie | Kirschsauce

Erdbeersplit 7.00
Erdbeereis | Pistazieneis | Amaretti | Erdbeeren

Wenn Sie Auskünfte über die Allergene wünschen,
sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

Alle Preise in Euro inklusive Abgaben und Steuern.

APERITIF | PRICKELNDES

Prosecco Hausmarke	0.10 3.50 0.75 21.50
Aperol Spritz Weißwein gespritzt Aperol	0.20 4.90
Aperol Maracuja Spritz Prosecco Maracujasaft Aperol	0.20 4.90
Venice Peach Rauch Himbeer-Pfirsich Saft Prosecco	0.20 4.90
Lillet vive Lillet Tonic Water Gurke Minze	0.20 4.90
Lillet Rosen Spritzer Lillet Rose Lemonade Rosenblätter Orange	0.20 4.90
Hugo Prosecco Soda Holunderblüten-Sirup Limette	0.20 4.90
Kombucha Prosecco Kombucha Prosecco Minze	0.20 4.90
Kombucha Kombucha Minze	0.20 3.20
Campari Orange Soda	4 cl 4.10
Frastanzer Craft Beer Hoppy Dark Hornet	0.33 4.90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Römerquelle Mineralwasser prickelnd still	0.33 2.90 0.75 5.20
Hausgemachte Soda Zitronensaft Holunderblütensirup	0.20 2.10 0.40 2.90
Rauch Säfte pur oder gespritzt Apfel Orange Johannisbeere Maracuja Rhabarber	0.25 2.80 0.40 3.50
Rauch Eistee Zitrone Pfirsich	0.33 2.80
KENNiDI Mangofruchtsaft gespritzt	0.40 2.90
Coca-Cola Coca-Cola Zero Almdudler Mezzo Mix	0.33 2.80
LEMONAID⁺ Bio und FairTrade Limette Blutorange	0.33 3.50
Fentimans Victorian Lemonade	0.275 3.20
Fentimans Ginger Ale Tonic Water	0.125 1.60

BIERE

Frastanzer s'bio vom Fass auch als Radler	0.30 2.90 0.50 3.90
Frastanzer Craft Beer Hoppy Dark Hornet	0.33 4.90
Frastanzer s'dunkle	0.33 2.90
Franziskaner Hefeweizen auch alkoholfrei	0.33 3.20
Beck's Blue	0.33 3.10

WEINE

Weißwein gespritzt | Rotwein gespritzt
süß oder sauer 0.20 | 2.90

WEISSWEINE

Grüner Veltliner | Schloss Gobelsburg 0.10 | 3.30
Lössterrassen | Kamptal DAC | Niederösterreich 0.75 | 22.80

Sauvignon blanc | Bannert 0.10 | 3.70
Nußberg | Niederösterreich 0.75 | 24.00

Wiener gemischter Satz DAC | Wieninger
Wein aus biologischer Landwirtschaft 0.75 | 27.00

ROTWEINE

Red | Weingut Heinrich Gernot und Heike 0.10 | 3.30
Blaufränkisch - Zweigelt | Burgenland 0.75 | 22.80

Heideboden | Hannes Reeh 0.10 | 3.70
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon 0.75 | 25.90
Sankt Laurent | Burgenland

Classic Cuvée | Leopold Aumann 0.75 | 27.50
Zweigelt - Portugieser - Merlot | Niederösterreich

KAFFEE & CO.



Espressobohnen von Familie Dutra aus
Minas Gerais, Brasilien
Kaffeebohnen von Familie Saldarriago aus
Ciudad Bolívar, Antioquia, Kolumbien

Espresso	2.40
Espresso Macchiato	2.60
Doppelter Espresso	3.50
Café Crème Verlängerter	2.60
Cappuccino	2.90
Latte Macchiato	3.10
Latte Macchiato mit Aroma Vanille Karamell Haselnuss	3.50
Hausgemachte heiße Schokolade Vollmilch Weiße Schokolade	3.90
Althaus Tee	2.60
Earl Grey Classic Grün Matinee Fruit Berry Classic Herb Lemon Mint Puretea BIO Verveine	

DIGESTIF

Gisinger Schnaps	2 cl		3.60
Haselnuss Heidelbeere Marille Williams Himbeere	4 cl		6.80
Averna Kräuterlikör Amaro Siciliano	4 cl		4.50

Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus Vorarlberg und den umliegenden kulinarischen Regionen wurde das Restaurant E3 im Montforthaus von der AMA Marketing GesmbH mit dem AMA-Gastrosiegel „Vorarlberg“ ausgezeichnet und zertifiziert.

Mit dieser Auszeichnung unterstützen wir durch den regionalen Bezug der Grundprodukte und Dienstleistungen die Vorarlberger Wertschöpfung und dienen somit zur Sicherung von direkten und nachgelagerten regionalen Arbeitsplätzen.

Folgende Produkte werden je nach saisonaler Verfügbarkeit bezogen:

Rind, Schwein und Kalb	Aus Vorarlberg und Österreich über die Metzgerei Walser in Meiningen
Huhn	Geflügelhof Wech, St. Andrä, Kärnten
Milch und Milchprodukte	Ausschließlich aus Vorarlberg über Vorarlberg Milch, Feldkirch
Frischeier aus Freilandhaltung	Ausschließlich aus Vorarlberg über Martinshof, Buch
Kartoffeln, Salat und Gemüse (ganzjährig und saisonal)	Aus Österreich und der Bodenseeregion über Fruchtexpress, Frastanz
Vorarlberger Käsespezialitäten	Aus Vorarlberg über Vorarlberg Milch, Feldkirch
Forelle und Saibling	Forellenzucht Güfel, Meiningen
Dinkelmehl, Dinkelnudeln	Aus Vorarlberg über Martinshof, Buch
Edelbrände mit Vorarlberger Rohstoffen	Brennerei Herbert Müller, Feldkirch-Gisingen

