



LÖWEN HOTEL

Montafon

TAGESKARTE

täglich von 12.00 – 14.00 Uhr und 18.30 – 21.00 Uhr

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Löwen Hotel Montafon.

Unser Küchenchef Thomas Carvalho de Sousa und sein Team verwöhnen Sie mit regionalen und mediterranen Köstlichkeiten.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

VORSPEISEN / STARTERS

“Sura Kees“ mit Kernöl und marinierten Zwiebeln € 8,50
“Sura Kees“ with pumpkin seed oil and marinated onions
AIEIGH

Carpaccio vom Almochsen mit Parmesan € 12,50
Carpaccio of local ox with parmesan
AICIEIFIGHILIMINIO

Selleriemousse an Hirschschinken € 9,50
und Schwarzen Baumüssen
Mousse of celery with venison ham and black nuts
AICIEIFIGHILINIO

SALATE / SALADS

Kleiner gemischter Salat € 5,50
Small salad variation
CILIM

Großer gemischter Salat mit Schinkenspeck und Ei € 9,90
Large salad variation with bacon ham and egg
CILIM

Fitnesssalat mit gebratenen Maishendlbrust Streifen € 12,90
Fitness salad served with roasted strips of corn - fed chicken breast
CILIM

Steirischer Backendl Salat mit Kürbiskernöl € 12,90
Styrian fried chicken with green salad and pumpkin seed oil
AICIEIFIGHINIO

Gebratene Garnelen auf gemischtem Blattsalat € 14,90
Roasted prawns served with mixed salad
AIBICIEIGHINIO

SNACKS

Panini mit Mostbröckle und Kräutercreme € 8,50

Panini with local ham and herb curd cheese cream

AIGH

Tramezzini mit Tomate und Büffelmozzarella € 9,50

Tramezzini with tomato and buffalo mozzarella

AIGH

Clubsandwich mit Pommes Frites € 13,50

Club sandwich served with French fries

AICIEIGILIMIN

“Löwen Burger” € 17,50

mit saftigem Rindsfilet, Guacamole und Pommes Frites

“Löwen Burger” with fillet of beef, guacamole and French fries

AICIGIL

SUPPEN / SOUPS

Rinderconsommé € 6,50

mit Käspresknödel, Gemüsestreifen

Consommé of beef with cheese dumpling and vegetable strips

AICIFIGHIL

Tomatencremesuppe € 6,50

mit frischem Basilikum und Croûtons

Cream of tomato soup with fresh basil and croutons

AICIEIFIGHINIO

FLEISCH / MEAT

Wiener Schnitzel vom Schwein € 14,50
mit Pommes Frites

Escalope of pork Viennese style with French fries
AICIGIEIL

Wiener Schnitzel vom Montafoner Kalb € 22,50
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone

*Viennese style escalope of "Montafoner" veal with parsley potatoes,
cranberries and lemon*
AICIGIL

Filetsteak vom heimischen Rind € 28,50
in Rahmsauce mit Polentastangerl und Speckbohnen

Fillet steak of regional beef with cream sauce, gratin potato and bacon beans
AICIEIFIGIHILINIO

Filetsteak vom Rind € 24,50
mit Pommes Frites und gemischtem Salat

Fillet steak of beef served with French fries and mixed salad
AICIEIGILIMIN

Gekochter Kalbstafelspitz € 23,50
an Röstkartoffeln und Rahmspinat

Boiled fillet of veal with roasted potatoes and cream spinach
AICIEIGILIMIN

FISCH / FISH

Forelle mit lauwarmem Kartoffel-Radieschen-Salat € 15,50
und gegrilltem Junglauch

Trout with lukewarm potato-radish salad and roasted young leek

AICIDIEIGHILINIO

Tagliatelle mit gebratenen Garnelen und Stangensellerie € 14,50

Tagliatelle with grilled porcinis and stalk celery

AICIEIGHILINIO

Lachsfilet an Mangold und gebackenen Gewürzkrusteln € 17,50

Fillet of salmon with green cabbage and fried spice crusteln

AICIDIEIGHILINIO

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Montafoner Käsespätzle mit grünem Salat € 12,50

"Montafoner Käsespätzle" with green salad

AICIEIGHILINIO

Trüffelnudeln mit Wildkräutersalat € 15,50

Truffle noodles with wild herb salad

AICIEIGHILINIO

Vegetarischer "Löwen Burger" € 10,50
mit geräuchertem Tofu und Pommes Frites

Vegetarian "Löwen Burger" with smoked tofu and French fries

AICIEIFIGHILINIO

Spinatknödel mit frischem Parmesan € 12,50

Spinach dumpling with Parmesan

AICIGHILINIO

DESSERT / DESSERTS

Warmer Apfelstrudel € 5,50

mit Vanillesauce oder Vanilleeis und Sahne

Warm apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream and whipped cream

AICIEIFIGIHINIO

Warmer Topfenstrudel € 5,50

mit marinierten Erdbeeren oder Vanillesauce

Warm curd cheese strudel with marinated strawberries or vanilla sauce

AICIEIFIGIHINIO

Geeister Kaiserschmarrn € 7,50

mit Himbeeren und Waldmeister

"Iced Kaiserschmarrn" à la cuisine with raspberries and woodruff

AICIEIFIGIHINIO

Klassischer Kaiserschmarrn € 8,50

mit Rosinen und Zwetschgenröster

"Kaiserschmarrn" à la cuisine with raisins and stewed plums

AICIEIFIGIHINIO

Palatschinken € 7,50

mit Marillenmarmelade oder Vanilleeis mit Schokoladensauce

Pancakes with apricot jam or vanilla ice cream and chocolate sauce

AICIEIFIGIHINIO