

Süße Leckereien für Zwischendurch

Topfenknödel
Winterlicher Fruchtspiegel 7,50

Haselnussparfait
Marillenröster 6,80

Kaiserschmarren

Der Klassiker in Österreich und bei uns immer frisch
mit hausgemachten Marillen- und Zwetschgenröster
(„Der dauert a bisserl“ - ca. 25 min. Zubereitungszeit)

14,50

täglich wechselnde Strudelvariationen 4,50
mit Schlagobers 4,90

**Bitte beachten Sie unser täglich wechselndes Bio-
Abendmenü ab 18:00 Uhr nachfolgend
Gerne reservieren Sie bei Ihrem Kellner**

Wir verwenden ausschließlich Produkte aus biologischem Anbau
Biokontrollstelle: AT-BIO-301

SALADINA
BIO-HOTEL . MONTAFON



Herzhafte Schmankerl für Zwischendurch

Hausgeräucherter Karreespeck aus dem Montafon feine Garnitur I frisch geriebenen Kren I Butter	17,90
Wildgulaschsuppe(aus Wildfang)	5,50
Montafoner Krautspätzle mit Speck	12,50 14,50
Montafoner Rösti Spiegelei	14,50
Gemischte Blattsalate Salatvariation I Kräuter aus dem Garten I Himbeervinaigrette mit gegrillten Filetstreifen	9,80 15,80
Montafoner Brotsalat Montafoner Brot I geback. Surer Käs	14,50
Wienerschnitzel vom Montafoner Kalb Pommes Frites oder kleinem Salat -vom Montafoner Alpschwein	21,90 16,90
Saladina Kobe-Rind-Burger	29,50

Unsere Küchenmitarbeiter informieren Sie gerne über allergene
Zutaten in unseren Gerichten

Genießerkarte Ab 18:00 Uhr

Hausgeräucherter Wild-Sokeye Lachs ca. 100g Salatvariation I Limonen-Trüffel-Dressing	18,90
Rindersteak „Gentlemen´s Cut“ ca. 250g Gemüsevariation I Bratkartoffeln	31,50
Rindersteak „Ladies Cut“ ca. 150g Gemüsevariation I Bratkartoffeln	29,50

Auf Vorbestellung präsentieren wir Ihnen:

Im ganzen Montafon nur bei uns erhältlich:
Kobe-Rind aus Rankweil vom Wagyu-Biohof
je 100g 39,90

Cut:

- T-Bone Steak
- Porterhouse Steak
- Prime Cut

Alle Kobe-Rind-Spezialitäten werden mit Country Potatoes, mediterranem Gemüse, Rauchsatz und Gewürzvariationen serviert.

Gegrillte Heilbutt Tranchen
Tomaten-Pilzgemüse I Trüffel I Dillschaum 25,90

Unsere Küchenmitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten

Coole Bio-Winter-Drinks für die „zapfigen“ Tage

Montafoner Holunderlimo Holundersaft I Soda I Eis I Minze	4,90
Saladina Almkaffee	4,90
Warmer hausgemachter roter Holunderpunsch	5,50
„Überschäumend – Uhudler Sekt Glas 0,1l	9,50
Saladina Hugo Weißwein I Soda I Holunder I Minze I Eis	8,50

Unsere Küchenmitarbeiter informieren Sie gerne über allergene
Zutaten in unseren Gerichten