

Tagesgerichte

Rindfleisch aus der hoteleigenen Bio-Berglandwirtschaft nach strengen organisch-biologischen Grundsätzen von uns produziert, hier im Madrisa geschlachtet, gereift und verarbeitet – da können wir Ihnen 100% ehrliche und beste Qualität garantieren.

„Carpaccio vom Rinderfilet“	Vor	€	15,00
Walnuss – Basilikumpesto, Parmesan	Haupt	€	29,00

„Entrecôte Café de Paris“			
Kartoffelrösti mit jungem Blattspinat		€	36,00

„Madrisa Burger“			
Kräuter-Kressesalat		€	16,00

„Lamm aus der hoteleigenen Bio-Berglandwirtschaft, die Lämmer werden von ihren Schafmüttern mit Vollmilch aufgezogen und weiden im Sommer ausschließlich auf den besonders kräuterreichen Gargellner Bergwiesen

„Lammeuschel in Rieslingsahne“			
Serviettenknödel		€	22,00

*„Montafoner Vollmilchkalb“
die Kälber werden auf den Höfen ausschließlich mit Vollmilch, direkt von der Kuh und würzigem Bergheu gefüttert. Höchste garantierte Qualität, geliefert von Bauern unseres Vertrauens.*

„Wiener Schnitzel“			
Kartoffel-Vogerlsalat und Preiselbeeren		€	29,00

*Wildbret aus den Hochwildjagden Platina und dem Gargellental“
einige hundert Kilo Rotwild lagern wir während der Jagdsaison aus den Montafoner Hochwildjagden ein. Nur mit den besten Gräsern und Kräutern ernähren sich die Hirsche auf über 2000m den ganzen Sommer - eine unvergleichliche Qualität, die bei uns direkt angeliefert wird und ohne Umwege auf Ihren Teller kommt.*

„Ragut vom Gargellner Hirsch“			
Serviettenknödel, Rotkraut, kaltgrührte Cranberry		€	27,00

„Steinpilze und Pfifferlinge“

in den Sommermonaten sind wir ständig damit beschäftigt, unseren Jahresbedarf an Pfifferlingen und Steinpilzen aus den umliegenden Wäldern und Bergwiesen zu sammeln.

Hausgemachte Tagliatelle

Gargellner Pfifferlinge, Tomaten, Oliven

€ 26,00

„Salziges Caramel“

Feigen, Himbeeren

€ 12,00

„Creme brûlée“

Beerenragout

€ 12,00

„Hausgemachter Wachauer Marillenknödel“

Zimt-Zuckerbrösel und Vanillesauce

€ 8,50

„Sorbet vom Vergaldner gelben Enzian“

Proseccosüppchen

€ 8,00

Käseauswahl vom Brett

€ 14,00

❖ auf Vorbestellung servieren wir Ihnen gerne:

Fondue Chinoise (ab 2 Personen)

pro Person

€ 39,00

Châteaubriand (ab 2 Personen)

pro Person

€ 75,00

Inklusivpreis

Information zu „**Allergenen Stoffe**“ in unseren Speisen erhalten Sie in einer speziellen Karte und durch unsere Mitarbeiter