



Werte Gäste,

*die Gerichte auf unserer „**Kleinen Karte**“ sind,
wann immer möglich, mit Grundprodukten
aus regional produzierten Lebensmitteln,
von Montafoner Bauern unseres Vertrauens.*

***Rindfleischgerichte** können wir Ihnen
aus der hoteleigenen, biologisch kontrollierten Berg-
Landwirtschaft anbieten.*

***Wildbret** aus den Hochwildjagden des Gargellentals.*

*„**Sura Kees**“ von der Alpe Vergalden,
er zeichnet sich generell durch einen
sehr niedrigen Fett- und Cholesteringehalt
aus – jedoch einen hohen Gehalt an hochwertigem Eiweiß.
Während der Wintermonate beliefert
uns Familie Sandrell aus Tschagguns.*

***Bergkäse**, gut gelagert von der Alpsennerei Zamang.*

***Pfifferlinge** werden während der Sommermonate
in den umliegenden Wäldern und Bergwiesen
gesammelt und eingelegt.*

*Informationen zu „**Allergenen Stoffen**“ in unseren Speisen erhalten
Sie in einer speziellen Karte und durch unsere Mitarbeiter.*

Kräftige Rindsuppe mit Einlage
mit typisch österreichischen Einlagen
Grießnockerl, Leberknödel, Frittaten, Gebäck 10,00

Cremsuppe vom Gargellner Pfifferling
Buttercroûtons 10,00

Gulaschsuppe
aus eigener organisch-biologischer
Berglandwirtschaft 10,00



Caesar Salad „Madrisa“
Sura Kees, eingelegte Pfifferlinge, Brotcroûtons 15,00

Rindfleischsulze
aus eigener organisch-biologischer Berglandwirtschaft
Kernölvinaigrette, Kartoffelsalat 14,00

Rindsgulasch
aus eigener organisch-biologischer Berglandwirtschaft
Brot 15,00

Madrisa Burger
aus eigener organisch-biologischer Berglandwirtschaft 16,00

Madrisa Brettljause
Montafoner Schinkenspeck, Hirschwurst, Gebäck
Sura Kees, getrocknetes Rindfleisch, Bergkäse 17,00

Schinken-Käse-Toast
Salatgarnitur 11,00

Frankfurter Würstl 8,50
Senf, Kren, Gebäck

Hauswurst vom Platina Hirsch 10,00
Senf, Kren, Marillenchutney, Gebäck



Hausgemachter Marillenknoedel 15,00
Zimt – Zuckerbrösel, Vanillesauce
(min. 20 Minuten Wartezeit)

Hausgemachter Kaiserschmarr'n 16,00
Zwetschgenröster
(min. 20 Minuten Wartezeit)

Hausgemachter Apfelstrudel 6,00
oder Topfenstrudel

Hausgemachte Madrisa Sachertorte 7,00

Coupe Dänemark 12,00
Vanilleeis, Schokoladensauce

Portion Schlagobers 1,50

Portion Vanillesauce 2,00

Inklusivpreise in €

Bier

Frastanzer s'BIO vom Fass	0,20lt	4,00
Frastanzer s'BIO vom Fass	0,33lt	4,70
Hefeweizen	0,33lt	4,70
Alkoholfreies Bier	0,33lt	4,70

Alkoholfreie Getränke

Skiwasser, Apfelsaft gespritzt	0,25lt	3,20
Skiwasser, Apfelsaft gespritzt	0,50lt	6,00
Coca-Cola, Spezi, VO ÜS Limonaden	0,30lt	4,00
Biofruchtsäfte,-nektar, Thomas Henry	0,20lt	3,90
Montes Mineralwasser	0,25lt	3,70
Montes Mineralwasser	0,75lt	7,00

Warme Getränke

Tasse heiße Schokolade mit Milch	5,10
Tasse heiße Schokolade mit Rum	7,60
¼ lt hausgemachter Glühwein	9,50
Irish Coffee	12,00

Sonnentor Tee aus biologischem Anbau

verschiedene Sorten pro Portion	5,60
---------------------------------	------

Café

Tasse Café	4,60
großer Brauner	5,70
Tasse Café koffeinfrei	4,60

Spezialitäten mit Illy Café

Espresso	3,90
Macchiato	4,30
Cappuccino	5,00
Latte Macchiato	5,40