

Ein herzliches Willkommen!

WIR SIND SEHR ERFREUT, EUCH IN UNSEREM HAUSE
BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN UND WÜNSCHEN EUCH
DIE ERFÜLLUNG ALLER GAUMENVORFREUDEN!



Ihre Gastgeberfamilie:

EWALD UND BARBARA TSCHANHENZ
MIT LENA MARIA, MANUEL UND LEANDER,
& UNSEREM VERMALA TEAM

Kennen Sie schon unser Apartmenthaus?

**DIREKT IM ORTSZENTRUM VON ST.GALLENKIRCH!
RUHIG & ZENTRAL!**

INKLUSIV LEISTUNGEN:

250 M² GROSSER WELLNESSBEREICH IM HOTEL,
E-BIKES, MOUNTAINBIKES & CABRIO,
BUSSERVICE VOM & ZUM BAHNHOF,
BUCHBAR MIT FRÜHSTÜCK UND HALBPENSION

PREIS AUF ANFRAGE GERNE UNTER WWW.VERMALA.AT



APPARTEMENTS FÜR:

- 2 – 3 PERSONEN
- 2 – 4 PERSONEN
- 3 – 5 PERSONEN
- 6 – 8 PERSONEN



Aperitifs

BLAUBEERPROSECCO

mit Blaubeeren vom Golmerjoch hausgemachter Blaubeerlikör
& Prosecco & Schuss Soda

€ 9,10

ZWETSCHGEN HUGO

hausgemachtem Zwetschgenlikör & Prosecco & Schuss Soda

€ 9,10

Vorspeisen

BEEF TARTARE DER KLASSIKER

vom österreichischen Rind 80g | Feldsalat | Gebäck | ACGM

€ 19,50

RIESSENGARNELEN

Gamberitini | Chili | Knoblaucholivenöl | Gebäck | AB

€ 19,10

CARPACCIO VOM HEIMISCHEN RIND

Rucola | Balsamico Vinaigrette | sautierte Champignons | AM

€ 19,50

SALAT BOWL MIT GERÄUCHERTER ENTEBRUST

Geräucherte Entenbruststreifen | Waldpilzen | Orangen | glasierte Feigen | Granatapfel | Birnen | Camembert | Pekannüsse | ELM

€ 19,50

Vegetarisch mit Montafoner Sura Kees

€ 18,10

BRUSCHETTA

Ciabatta | Olivenöl | Knoblauch |
marinierte Tomatenwürfel | AGM VEGAN

€ 10,20

BURRATA & TOMATE

Rucola | Balsamicopesto | Ciabatta | AGM

€ 15,90

KNOBLAUCHBAGUETTE | AG

€ 6,60

Suppen

CONSOMMÉ

Flädle ACGL	€ 7,30
Leberspätzle ACGL	€ 7,50
1 Käsepressknödel ACGL	€ 7,50
2 Käsepressknödel ACGL	€ 9,40
1 Maultasche ACGL	€ 7,90
2 Maultaschen ACGL	€ 9,90

ZITRONENGRASSCHAUM

Kokosmilch Garnele BL LOW CARB	€ 10,20
------------------------------------	---------

MAIS CURRY SÜPPCHEN

Mais Curry Kokosmilch Sahnehaube GL	€ 7,90
---	--------

KAROTTEN - INGWERSCHAUM

Kokosmilch L LOW CARB	€ 9,10
-------------------------	--------

ÄLPLERSUPPE

Sura Kees Bergkäse Rahm Pfefferschrod garniert mit in Olivenöl eingelegtem Montafoner Sura Kees AGL	€ 9,50
--	--------

KNOBLAUCHCAPUCCINO

Sahne Croutons AGL	€ 7,90
------------------------	--------

TOMATENSUPPE

mit Sahnehaube Basilikumpesto LM	€ 7,90
--------------------------------------	--------

Salate



BACKHENDEL NACH STEIRER ART

auf Blattsalat Variationen Kürbiskernöl | AGMC

€ 19,20

WURSTSALAT ODER LUMPENSALAT

mit Wurst und Käse | Salatgarnitur | Gebäck | AGMC

€ 17,10

SALAT BOWL MIT RINDSFILETSTREIFEN

Rindsfiletstreifen mit Zwiebeln | Waldpilzen | Orangen | glasierte Feigen | Granatapfel | Birnen | Camembert | Pekannüsse | ELM

€ 29,80

Vegetarisch mit Montafoner Sura Kees

€ 27,80

GEMISCHTER SALAT ODER GRÜNER BLATTSALAT

Italienisch | French | Kernöldressing | AGMC

klein

€ 6,70

groß

€ 12,80

Burger & Toast's

BURGER VOM ÖSTERREICHISCHEN RIND

mit French Fries | Salat | Tomate | American Bacon | Zwiebel | Gurke | Curry Mangosauce | Zwiebel Gurkenketchup | Trüffel-Mayonnaise | Käse | im rustikalem krossem Brot | AGCLM

VERMALA BURGER

– 190g

€ 24,10

VERMALA BURGERMEISTER

– 380g

€ 34,10

zusätzlich mit geschmolzenem Schweizer Fonduekäse

+ € 1,70

VERMALA TOAST

2 kleine Rindsfilet vom Grill | Salatvariation | Toast | Kräuterbutter | AGCM

€ 29,80

HAUSTOAST

Rindsfiletstreifen mit Zwiebeln | Salatvariation | Toast | Sauce Hollondaise | AGCM

€ 27,70

HÜHNERFILET VOM GRILL TOAST

Salatvariation | Champignonrahmsauce | AGCMO

€ 23,50

Bodenständige Gerichte

FILET-STEAK 200 G

Pfeffersauce | Ofenkartoffel mit Sauerrahm | Pfannengemüse |
Pommes Frites | BBQ-Dip | Kräuterbutter | AGLO € 46,90

RUMP STEAK 200 G

Mandelbällchen | Speckbohnen | Kräuterbutter | BBQ-Dip | AGLO € 39,50

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | ACG € 34,10

VERMALA SCHNITZEL VOM SCHWEIN

Pommes Frites | Preiselbeeren | ACG € 25,60

CORDON BLEU VOM SCHWEIN

Pommes Frites | Preiselbeeren | ACG € 26,70

CORDON BLEU VOM KALB

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | ACG € 35,20

HÜHNERBRUST FILET

Basilikum Risotto | Buttergemüse |
Trüffelschaum | AGLO € 24,50

Vom Grill & aus der Pfanne

WIENER ZWIEBELROSTBRATEN

Rindsjus | Rosmarinkartoffeln |
Speckbohnen | AGLO

€ 29,80

HOLZFÄLLERSTEAK

Schweinerückensteak | geröstetem Speck | Zwiebeln |
Champignons | Spiegelei | Rosmarinkartoffeln | Speckbohnen | GLCO

€ 29,80

WALLISER SCHNITZEL

Schweineschnitzel | Schinken und Käse gratiniert |
Röstinchen | Speckbohnen | AGLO

€ 27,70

GESCHNETZELTES „CHINOISE - PFANDEL“

Schwein | Rind | Pute | Paprika | Zwiebel | Karotten |
Bambussprossen | Teriyaki Sauce | Basmatireis | OHFELN

€ 24,50

INDISCHES TÖPFLE

Putengeschnetzeltes | Basmatireis |
karamellisierten Früchten | Currysauce | GLO

€ 25,60

FEINSCHMECKER TÖPFLE

Schweins- Pute und Rindsmedaillon | Pfefferrahmsauce |
Röstinchen | Basmatireis | dreierlei vom Buttergemüse | AGLO € 30,90

SCHWEINEFILET CALVADOS

auf Bratapfel | Butterspätzle | dreierlei vom Buttergemüse | ACGLO € 31,90

SCHWEINESTEAK VOM GRILL

Kräuterbutter | Bistro Pommes | dreierlei vom Buttergemüse | GLO € 25,60

RÖSTI AUS DER PFANNE

Gemüsereigen | gebratener Speck | Spiegelei | marinierte Kresse |
Sauerrahm Dip | AGMLC € 22,90

Fisch

REGENBOGENFORELLE

im Ganzen gegrillte Forelle | Zitronenbutter |
Mandeln | Petersilienkartoffeln | ADGE € 25,60

LACHS VOM GRILL

Basilikum Risotto | Buttergemüse |
Safranschaum | ADGLO € 29,90

Wildgerichte

HIRSCHSTEAK

St. Laurentsauce | Speckpifferlinge |
Kartoffelkrapfen | Preiselbeeren | Bratapfel | AGCOL € 42,70

REHSCHNITZEL „MIRZZA“

in Wacholderrahmsauce | Kroketten |
Sprossenkohl | Wildpreiselbeeren | AGCLO € 37,30

WAIDMANN ´S PFÄNLE

Wildragout | Hirschschnitzel | Speck |
Semmelknödel | Butterspätzle |
Apfelrotkraut | Wildpreiselbeeren | AGCLO € 35,20

WILDERER SPIEß

Wildmedaillons | Rosmarinspieß |
Junglauch | Pilze | Kümmelkartoffeln | LO € 37,40

HIRSCHRAGOUT ST. HUBERTUS

Pilze | Butterspätzle | Preiselbeeren | Bratapfel | Blaukraut | AGCOL € 26,60

HIRSCHSCHNITZEL NACH MONTAFONER ART

Preiselbeeren – Pfefferrahmsauce | Speckbohnen |
Röstinchen | Bratapfel | AGLOC € 37,40

DER WILDE BURGER

Wildfleisch | Salat | Zwiebeln | Pilze | crunchy Bergkäse |
Bratapfel | Blaukraut | knuspriger Speck | Zwetschgenchutney |
Wildpreiselbeer | AGOLM € 28,80

Vegetarische Küche

MONTAFONER KÄSESPÄTZLE

Röstzwiebeln |

Braune Butter | ACG

€ 20,40

STEINPILZ TAGLIATELLE

im Grana Padano Körbchen | ACG

€ 23,40

RÖSTI AUS DER PFANNE

Pfannengemüse an Olivenöl | Spiegelei | an Balsamico-Kresse |

Sauerrahm Dip | AGMLC

€ 21,40

SPINATKNÖDEL

2 große Spinatknödel | Grana Padano |

braune Butter | auf Rucolabeet | ACGLM

€ 19,20

GEBRATENES GEMÜSE

Ofenkartoffeln mit Sauerrahmsauce | Olivenöl

Limetten | MLN.

€ 19,20

TIROLER SCHLUTZKRAPPEN

gefüllt mit Waldpilzen | an Mandel-Salbeibutter |

Grana Padano | ACGE

€ 21,30

GRÜHNKOHL - KARTOFFEL RIGOTTE

Muschelnudeln De Cecco ohne Ei | Gemüse |

vegane Ingwer Sahnesauce | Pinienkernen | F. VEGAN

€ 21,30

Für unsere kleinen Gäste

KINDER WIENERSCHNITZEL

vom Schwein |

Pommes Frites und Zitrone | ACG

€ 13,80

KINDER KÄSESPÄTZLE

Röstzwiebeln | Braune Butter | ACG

€ 10,60

CHICK´N WINGS

Hühnerschenkel | Steak Pommes |

Curry-mango Dip | ACG

€ 12,70

CEVAPCICI

gegrillte Hackfleischröllchen |

mit Butter- Petersilienkartoffel | ACG

€ 12,40

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

Champignonrahmsauce | oder | Bratensauce | ACGOL

€ 8,50

PALATSCHINKEN

Marmelade | 2 Stück | ACG

€ 8,50

Hausgemachte Desserts

TOPFEN - KAISERSCHMARREN

mit Rum flambiert | Apfelmus | ACG

€ 17,90

BLAUBEER - KAISERSCHMARREN

mit Rum flambiert | Apfelmus | ACG

€ 18,90

MARILLENKNÖDEL

3 Knödel | 1 Kugel Vanilleeis | Früchten | Sahne | ACG

€ 16,20

SAUERRAHMEIS

Reisblatt | Balsamico Glace | ACG

€ 14,90

BLAUBEER - SORBET

Reisblatt | Balsamico Glace | ACG

€ 15,40

MANGO - SORBET

Reisblatt | Balsamico Glace | GAC

€ 15,40

SEHR CREMIGES BÜFFELMILCHEIS

Vom Wasserbüffel aus Höchst, Vorarlberg

Olivenöl | etwas Salz | GAC

€ 14,90

Strudel

APFELSTRUDEL | ACGE

€ 10,20

TOPFENSTRUDEL | ACGE

€ 10,20

Sahne | G

€ 1,00

Vanillesauce | CG

€ 2,50

1 Kugel Vanilleeis | CG

€ 2,50

Eis



VERMALA EIS-TRAUM

verschiedene Eissorten | Sahne | Früchte | CGA

2 Personen

€ 24,50

4 Personen

€ 37,40

GEMISCHTES EIS

3 Kugeln gemischtes Eis | CGA

ohne Sahne

€ 7,30

(Aufpreis Sorbet per Kugel: € 2,40)

mit Sahne

€ 8,30

COUPE DANEMARK

Vanilleeis | heiße Schokolade | Sahne | CGA

€ 9,50

FRÜCHTEBECHER

gemischtes Eis | Früchten | Karamell | Sahne | CGA

€ 10,10

HEISSE LIEBE

Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne | CGA

€ 10,10

STEIRER TRAUM

Vanille Eis | Steirisches Kürbiskernöl | Sahne | CGOA

€ 10,10

GERÜHRTER EISKAFFEE

Vanille Eis | Kaffee | Sahne | CGA

€ 9,50

Eis mit Schuss

AMARETTO BECHER

Vanilleeis | Amaretto | Mandelstifte | Sahne | CGA

€ 12,70

COUPE COINTREAU

Aprikoseneis | Cointreau | Sahne | CGA

€ 12,70

ANANASBECHER MIT BATIDA

Vanilleeis | Ananas | Batida de Coco | Kokosraspel | Sahne | CGA

€ 13,30

CAPPUCINO BECHER

Schokoladeneis | Vanilleeis | Cappuccino Likör | Sahne | CGA

€ 12,70

A großes Dankschön förs ko!

ES HOT ÜS SEHR GFREUT, EU WEDR AMOL
BI ÜS ZUM BEGRÜASSA!
WENNS EU GSCHECKT HOT - VERZELLANS WIETER;
WENN NET - VERZELLANS ÜS!

FÜR GÄSTE WELCHE DEM „MONTAFONERISCH“
NICHT MÄCHTIG SIND☺:

EIN GROßES DANKESCHÖN FÜR IHR KOMMEN!
ES HAT UNS SEHR GEFREUT, SIE WIEDER EINMAL BEI UNS ZU BEGRÜßEN!
WENN ES IHNEN GEMUNDET HAT - ERZÄHLT ES WEITER;
WENN NICHT – ERZÄHLT ES GERNE UNS!

Pfütatni und bis bald!

Ihre Gastgeberfamilie:

EWALD UND BARBARA TSCHANHENZ
MIT LENA MARIA, MANUEL UND LEANDER,
& UNSEREM VERMALA TEAM

FÜR ALLERGIKER UNTER UNSEREN GÄSTEN:

A Gluten	D Fische	G Milch	M Senf	P Lupinen
B Krebstiere	E Erdnüsse	H Schalenfrüchte	N Sesam	R Weichtiere
C Eier	F Sojabohnen	L Sellerie	O Sulfite	