

*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 M<sup>2</sup> 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](http://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:

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