

Vorspeise

warm und kalte Appetitmacher

warm and cold starters

Erdäpfelsuppe	7,90
mit gebratene Shiitake Pilze potato soup with grilled shitake mushrooms	
Radicchio und Chicorée	10,50
mit warmem Ziegenkäse radicchio and chicory with warm goat's cheese	
Gegrilltes Gemüse	11,90
mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan grilled vegetables with arugula, pine nuts and parmesan	
Rindertatar	18,50
auf Bauernbrot beef tartare with farmhouse bread	

Hauptspeisen

Klassiker der Berge

main course

Zwiebelrostbraten	36,00
auf Käsknöpfe roasted beef with onions and small cheese dumplings	
Schnitzel vom Schweinerücken nach Wiener Art	18,50
mit Pommes frites breadcrumbed and fried pork loin with french fries	
Rehgulasch	27,50
mit Rotkohl und Stampf venison goulash with red cabbage and mashed potatoes	

Montana

Pilzragout 16,90
mit Erdäpfelkäse und Petersilie
mushroom ragout with potato cheese and parsley

Gebratenes Zanderfilet 26,50
auf Rahmspinat und Rosmarin Gnocchi
grilled zander with creamed spinach and rosemary gnocchi

Auf Vorbestellung

Fondue Chinoise (ab 2 Personen) 34,50 pro Person | per person
dreierlei Fleisch, vier Saucen und Folienkartoffel, Knoblauchbaguette, Pommes frites und Gemüse
three sorts of meat, four different sauces, jacket potato, garlic bread, french fries and vegetables

Desserts

der krönende Abschluss

desserts

Haselnuss Soufflé 8,50
mit Zwetschkenkompott
hazelnut soufflé with plum compote

Mousse au Chocolat 8,50
mit Passionsfruchtmark
chocolate mousse with passion fruit puree

Montana