

Liebe Gäste!

Mit viel Liebe zum Detail, führen wir nun seit über 39 Jahren unseren Familienbetrieb und versuchen uns immer wieder zu verbessern.

Unsere Gerichte werden immer frisch zubereitet und somit bedarf es auch etwas Zeit für die Zubereitung. Um diese Zeit zu überbrücken, empfehlen wir Ihnen gerne ein Aperitif!



In der Küche ist der Chef selbst am Werk und verarbeiten alle Gerichte frisch und kreativ für sie zu. In unserem Servicebereich haben Sie die besondere Freude, von der Haus-Chefin persönlich sowie von unserem engagierten Team betreut zu werden.

Es ist uns eine Herzensangelegenheit, Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten

Sie erhalten bei uns auch gerne Geschenkgutscheine für Restaurant oder Übernachtung mit Frühstück oder Halbpension!



Empfehlung von Küchenchef Lothar Dona:

Unser Cordon Bleu mit „Suram Kees“ aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“ unter partenerhof.at zu sehen und nun auch im neuen Montafoner Kochbuch „zu Tisch im Montafon“!

Wir wünschen Ihnen schon jetzt einen guten Appetit, einen angenehmen Aufenthalt in unserem Restaurant und danken Ihnen für Ihren Besuch.

Ihre Wirtfamilie Dona mit Mitarbeiter

Als Partnerbetrieb der AMA GENUSS REGION verpflichten wir uns, unsere Gerichte frisch mit folgenden, regionalen Produkten zuzubereiten:

Rind: Österreich

Schwein und Huhn: Vorarlberg u. Österreich

Milch und Milchprodukte: Montafon, Vorarlberg

Eier aus Freiland- oder Bodenhaltung: Montafon, Vorarlberg

Erdäpfel, Wurzelgemüse und saisonal Kürbis: Vorarlberg u. Tirol

Äpfel, Zwiebel, Karotten: Vorarlberg

Forelle und Saibling: Partenen u. Vorarlberg

Hirsch und Reh: Montafon, Tirol

Brot und Gebäck: Vorarlberg, Österreich



Gerne können Sie bei uns auch mit EC oder Kreditkarte bezahlen!



***Jeden Mittwoch zusätzlich
Haxenabend mit Zithermusik!***



***Für Änderung an den Beilagen verrechnen wir € 1,20.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!***

als Appetitanreger empfehlen wir...

Glas Sherry Tio Pepe

Cynar mit Soda

Campari Soda oder Orange

Martini Bianco oder Rosso

Kir Royal



€ 5,50

€ 5,50

€ 5,50

€ 4,50

€ 6,00

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten!

Hausgemachte Suppen

Tafelspitzsuppe mit Kräuterflädle oder Leberspätzle

€ 6,80

Steinpilzcremesuppe mit frischen Kräutern aus eigenem Garten

€ 9,50

Salate und Vorspeisen

Bunter Salatteller - täglich frisch zubereitete Salate

€ 9,50

Frisch gebackene Champignons
mit Sauce-Tartar und Preiselbeeren



€ 14,50

Beefsteak Tatar vom Alp Rind
fein garniert mit Toastbrot und Butter (160g)

€ 26,00

Weinbergschnecken
in Kräuterbutter und Knoblauch überbacken mit Toastbrot

€ 16,00

„Montafoner“ Gourmet-Hauptspeisen

Cordon Bleu „Partenerhof“ mit „Sura Kees“
mit Schinken und „Montafoner“ Käse gefüllt,
Petersilienkartoffel oder Pommes frites, Wildpreiselbeeren



€ 23,50

„Montafoner“ Töppli
Zartes Schweinefilet auf Butterspätzle
mit frischer Champignonrahmsauce

€ 26,50

Original „Montafoner“ Käsespätzle
mit Röstzwiebeln und frischem Kartoffelsalat

€ 18,50

**Saftige Schweinesteaks mit Kräuterbutter
und „Montafoner“ Käsespätzle**
dazu servieren wir einen Kartoffelsalat



€ 24,50



Aus dem „Montafon“ stammt die regionale Spezialität, der legendäre „Sura Kees“. Mit dem „Sura Kees“ hatte das Montafon eine neue Käsekunst für sich entdeckt! Heute wird der Sauerkäse auf den Alpen mit Magermilch nach alter Art im Holzzuber hergestellt und im Käsekeller gereift. Die Leibchen reifen von außen nach innen und die Speckschicht die dabei entsteht, verleiht dem Sauerkäse sein typisches Aroma.

Übrigens - Montafoner „Sura Kees“ ist fett und cholesterinarm sowie sehr eiweißreich!

Jagdaufseher und Küchenchef Lothar Dona empfiehlt...

„Partener“ Waidmannstopf
zartes Geschnetzeltes aus Edelstücken von Reh und Hirsch
an feiner Champignon-Wildrahmsauce,
Spätzle und Preiselbeergarnitur

€ 26,50

Edelgulasch vom Montafoner Berggams
mit Semmelknödel und Apfelrotkraut
sowie Preiselbeergarnitur

€ 28,50

Zartes faschiertes Butterschnitzel vom Wildkalb
mit einer Rahmsauce von frischen Champignons
serviert mit hausgemachten Spätzle, Apfelrotkraut und Preiselbeeren



€ 26,50

österreichische Spezialitäten und zeitlose Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Pommes frites oder Petersilienkartoffel



€ 19,50

Grillteller vom Schwein, Rind und Huhn
mit Pommes frites, Grillwürstl, Kräuterbutter und pikanten Saucen

€ 25,50

Fitness Teller
frische Hühnerfiletstreifen vom Grill
auf knackigem Salat und Cocktailsauce



€ 22,00

Frischer Jungschweinebraten
mit Apfelrotkraut und hausgemachten Semmelknödel

€ 21,50

Holzfüllersteak
Faschiertes Butterschnitzel mit Schweinesteak
auf Pommes frites, Salatgarnitur und verschieden Grillsaucen

€ 24,00

Wiener Tafelspitz vom BIO-Jungrind
an kräftiger Bouillon mit frischen Gemüsestreifen,
Salzkartoffeln, Sauce-Tartar und Apfelkren

€ 28,00

Gut gelagertes Rinderfilet vom Almochsen
an Cabernet Sauvignon-Pfefferglace mit Krokette, Bohnen im Speckmantel,
Kräuterbutter und Pommes frites

€ 41,50



Zu jedem Hauptgericht, servieren wir Ihnen gerne einen Beilagensalat um 6,80 Euro.

Kinderteller

Biene Maja

Butterspätzle mit Sauce

€ 6,50

Pinocchio Schnitzel

mit Pommes frites

€ 9,50

Spaghetti Bolognese

Portion Pommes frites

€ 11,50

€ 6,00



Gerne auf Vorbestellung...

Eine ganze Schweinehaxen

mit Sauerkraut und Semmelknödel

€ 26,50

Chateaubriand (ab 2 Personen)

frisches Gemüse, Kroketten, Pommes frites
und 2 verschiedene Saucen

pro Person
€ 45,00

Süßspeisen aus der österreichischen Küche

Frisch zubereiteten Kaiserschmarren mit Apfelmus

€ 17,00

Hausgemachter Apfelstrudel mit Sahne

€ 6,50

Sachertorte mit Sahne

€ 5,80

Mohr im Hemd

mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne

€ 7,00



Eiskreationen



Gemischtes Eis - 3 Kugeln

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone,
Pistazie oder Stracciatella



ohne Sahne € 3,90
mit Sahne € 4,30

Heiße Liebe

Vanilleeise mit warmen Himbeeren und Sahne



€ 7,50

Cup Dänemark

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und Schlagobers



€ 7,00

Eiskaffee

Vanilleeise mit gekühltem Kaffee und Sahne

€ 6,00



Café Italia

Vanille, Schoko und Stracciatella
mit Kahlua, Baileys und Sahne

€ 8,00

Alkoholfrei

Mineralwasser	0,33l	€ 2,90
	0,75l	€ 4,90
Orangen, Zitronenlimo, Cola, Spezi	0,2l	€ 2,90
	0,5l	€ 4,60
Coca Cola Zero	0,33l	€ 3,50
Rauch Eistee Pfirsich	0,33l	€ 3,50
Almdudler	0,35l	€ 3,50

Apfel, Johannisbeere, Orangen, und Mangosaft gespritzt	0,2l	€ 3
	0,5l	€ 5
Tonic Water	0,2l	€ 3,00
Bitter Lemon	0,2l	€ 3,00

warme Getränke

Kaffee		€ 3,10
Koffeinfrei		€ 3,10
Espresso		€ 2,90
Cappuccino		€ 3,90
Latte Macchiato		€ 3,90



Tee, versch. Sorten		€ 2,90
Heiße Schokolade		€ 3,50
Glühwein		€ 5
Jägertee		€ 5

Biere

Fohrenburger Pils	0,3l	€ 3,80
Fohrenburger Bier	0,5l	€ 4,80
Weizenbier	0,3l	€ 3,80
	0,5l	€ 5,20
Radler süß/sauer	0,3l	€ 3,80
	0,5l	€ 4,80
Alkoholfreies Bier	0,5l	€ 4,60
Alkoholfreies Weizen	0,5l	€ 4,80

offene österreichische Weine

Grüner Veltliner	1/8	€ 4,20
	1/4	€ 8,40
Zweigelt	1/8	€ 4,20
	1/4	€ 8,40
Cabernet Sauvignon	1/8	€ 5
Rosé – Blaufränkisch	1/8	€ 5
Weinspritzer rot/weiß	1/4	€ 4,20
Aperol gespritzt	1/4	€ 6,20

zur Verdauung

Underberger	0,02l	€ 3,50
Jägermeister	0,02l	€ 3,50
Fernet Branca	0,02l	€ 3,50
Ramazotti	0,02l	€ 3,50
Cynar	0,02l	€ 3,50



Spirituosen

Obstler	0,02l	€ 3,00
Williams, Enzian, Kirsch	0,02l	€ 3,50
Marillenbrand	0,02l	€ 3,50
Asbach Uralt	0,02l	€ 3,50
Scharlachbner	0,02l	€ 3,50
Grappa Piave	0,02l	€ 3,50
Grappa Riserva Braulio	0,02l	€ 6,00
Grappa "Berta" 1997	0,02l	€ 12,00
Marillenlikör	0,02l	€ 3,50
Grand Manier	0,02l	€ 5
Cointreau	0,02l	€ 5
Remy Martin	0,02l	€ 7
Ballantines	0,04l	€ 7
Four Roses	0,04l	€ 7
Bacardi	0,04l	€ 7
Gin	0,04l	€ 7
Vodka	0,04l	€ 7

Sekt und Champagner

Henkell trocken	0,75l	€ 31
Fürst Metternich Rosé	0,75l	€ 31
Piccolo Sekt	0,2l	€ 12
Champagner	0,75l	€ 85



Weine aus Österreich

Weißweine

Grüner Veltliner Federspiel Terrassen
Domäne Wachau, Wachau



Fl. € 28,50

Riesling Platin, BIO
Alwin Jurtschitsch, Kamptal, Langenlois



Fl. € 33,80

Sauvignon Blanc
Weingut Steurer, Carnuntum

Fl. € 31,50

Roséwein

Rosé Donauschotter
Andreas Unger, Neusiedlersee



Fl. € 29,50

Rotweine

Zweigelt Classic,
Rotweingut Artner, Carnuntum



Fl. € 29,40

Blaufränkisch
Paul Kerschbaum, Horitschon



Fl. € 33,20

Cabernet Sauvignon
Johann Scheibelhofer, Andau

Fl. € 33,40

Cuvée Quattro
Horst Gager, Deutschkreutz



Fl. € 52,50

Cuvée Big John Reserve
Johann Scheibelhofer, Andau



Fl. € 46,20

Cuvée Opus Eximium, BIO
Albert Gesellmann, Deutschkreutz



Fl. € 55,80

Cuvée Vulcano
Hans Igler, Deutschkreutz



Fl. € 54,80