

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, MANUEL & BIRGIT 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

€ 9,40

ZWETSCHGEN HUGO

hausgemachtem Zwetschgenlikör & Prosecco & Schuss Soda

€ 9,40

Vorspeisen

BEEF TARTARE DER KLASSIKER

vom österreichischen Rind 80g | Feldsalat | Gebäck | ACGM

€ 20,90

ZIEGENFRISCHKÄSE

Mango- & Himbeerbalsamico | Ciabatta
hausgem. Zwetschgen Chutney | Feldsalat | AM

€ 17,10

RIESSENGARNELEN

Gamberitini | Chili | Knoblaucholivenöl | Gebäck | AB

€ 19,70

CARPACCIO VOM HEIMISCHEN RIND

Rucola | Balsamico Vinaigrette | sautierte Champignons | AM

€ 19,90

SALAT BOWL MIT GERÄUCHERTER ENTEBRUST

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

€ 20,10

Vegetarisch mit Montafoner Sura Kees

€ 18,70

BRUSCHETTA

Ciabatta | Olivenöl | Knoblauch |
marinierte Tomatenwürfel | AGM VEGAN möglich

€ 10,90

BURRATA, TOMATE & ERDBEERE

Rucola | Balsamicopesto | Ciabatta | Erdbeeren | AGM

€ 17,90

KNOBLAUCHBAGUETTE | AG

€ 6,80

Suppen

CONSOMMÉ

Flädle ACGL	€ 7,70
Leberspätzle ACGL	€ 7,90
1 Käsepressknödel ACGL	€ 7,90
2 Käsepressknödel ACGL	€ 9,80
1 Maultasche ACGL	€ 8,50
2 Maultaschen ACGL	€ 10,50

ZITRONENGRASSCHAUM

Kokosmilch Garnele BL LOW CARB	€ 10,50
------------------------------------	---------

MAIS CURRY SÜPPCHEN

Mais Curry Kokosmilch Sahnehaube GL	€ 8,20
---	--------

KAROTTEN - INGWERSCHAUM

Kokosmilch L LOW CARB	€ 9,40
-------------------------	--------

ÄLPLERSUPPE

Sura Kees Bergkäse Rahm Pfefferschrod garniert mit in Olivenöl eingelegtem Montafoner Sura Kees AGL	€ 9,80
--	--------

KNOBLAUCHCAPUCCINO

Sahne Croutons AGL	€ 8,20
------------------------	--------

TOMATENSUPPE

mit Sahnehaube Basilikumpesto LM	€ 8,20
--------------------------------------	--------

Salate



GEBACKENES HÜHNERBRUSTFILET

auf Blattsalat Variationen Kürbiskernöl | AGMC

€ 20,90

WURSTSALAT ODER LUMPENSALAT

mit Wurst und Käse | Salatgarnitur | Gebäck | AGMC

€ 17,60

SALAT BOWL MIT RINDSFILETSTREIFEN

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

€ 29,90

Vegetarisch mit Montafoner Sura Kees

€ 27,90

GEMISCHTER SALAT ODER GRÜNER BLATTSALAT

Italienisch | French | Kernöldressing | AGMC

klein

€ 6,90

groß

€ 13,20

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

€ 25,40

VERMALA BURGERMEISTER

– 380g

€ 34,90

zusätzlich mit geschmolzenem Schweizer Fonduekäse

+ € 2,00

VERMALA TOAST

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

€ 29,90

HAUSTOAST

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

€ 27,90

HÜHNERFILET VOM GRILL TOAST

Salatvariation | Champignonrahmsauce | AGCMO

€ 23,90

Bodenständige Gerichte

FILET-STEAK 200 G

Pfeffersauce | Ofenkartoffel mit Sauerrahm | Pfannengemüse |
Pommes Frites | BBQ-Dip | Kräuterbutter | AGLO € 48,30

RUMP STEAK 200 G

Mandelbällchen | Speckbohnen | Kräuterbutter | BBQ-Dip | AGLO € 39,90

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | ACG € 34,50

VERMALA SCHNITZEL VOM SCHWEIN

Pommes Frites | Preiselbeeren | ACG € 25,90

CORDON BLEU VOM SCHWEIN

Pommes Frites | Preiselbeeren | ACG € 26,90

CORDON BLEU VOM KALB

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | ACG € 35,50

HÜHNERBRUST FILET

Basilikum Risotto | Buttergemüse |
Trüffelschaum | AGLO € 24,90

Vom Grill & aus der Pfanne

WIENER ZWIEBELROSTBRATEN

Rindsjus | Rosmarinkartoffeln |
Speckbohnen | AGLO

€ 34,90

HOLZFÄLLERSTEAK

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

€ 29,90

WALLISER SCHNITZEL

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

€ 28,20

GESCHNETZELTES „CHINOISE - PFANDEL“

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

€ 24,90

INDISCHES TÖPFLE

Putengeschnetzeltes | Basmatireis |
karamellisierten Früchten | Currysauce | GLO

€ 26,40

FEINSCHMECKER TÖPFLE

Schweins- Pute und Rindsmedaillon | Pfefferrahmsauce |
Röstinchen | Basmatireis | dreierlei vom Buttergemüse | AGLO € 31,90

SCHWEINEFILET CALVADOS

auf Bratapfel | Butterspätzle | dreierlei vom Buttergemüse | ACGLO € 32,80

SCHWEINESTEAK VOM GRILL

Kräuterbutter | Bistro Pommes | dreierlei vom Buttergemüse | GLO € 26,20

RÖSTI AUS DER PFANNE

Gemüsereigen | gebratener Speck | Spiegelei | marinierte Kresse |
Sauerrahm Dip | AGMLC € 23,40

Fisch

REGENBOGENFORELLE

im Ganzen gegrillte Forelle | Zitronenbutter |
Mandeln | Petersilienkartoffeln | ADGE € 27,90

LACHS VOM GRILL

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

Wildgerichte

HIRSCHSTEAK

St. Laurentsauce | Speckpfifferlinge |
Kartoffelkrapfen | Preiselbeeren | Bratapfel | AGCOL € 43,90

REHSCHNITZEL „MIRZZA“

in Wacholderrahmsauce | Kroketten |
Sprossenkohl | Wildpreiselbeeren | AGCLO € 38,40

WAIDMANN'S PFÄNLE

Wildragout | Hirschschnitzel | Speck |
Semmelknödel | Butterspätzle |
Apfelrotkraut | Wildpreiselbeeren | AGCLO € 36,20

WILDERER SPIEß

Wildmedaillons | Rosmarinspieß |
Junglauch | Pilze | Kümmelkartoffeln | LO € 38,50

HIRSCHRAGOUT ST. HUBERTUS

Pilze | Butterspätzle | Preiselbeeren | Bratapfel | Blaukraut | AGCOL € 28,50

HIRSCHSCHNITZEL NACH MONTAFONER ART

Preiselbeeren – Pfefferrahmsauce | Speckbohnen |
Röstinchen | Bratapfel | AGLOC € 38,50

DER WILDE BURGER

Wildfleisch | Salat | Zwiebeln | Pilze | crunchy Bergkäse |
Bratapfel | Blaukraut | knuspriger Speck | Zwetschgenschutney |
Wildpreiselbeer | AGOLM € 29,50

Vegetarische Küche

MONTAFONER KÄSESPÄTZLE

Röstzwiebeln |

Braune Butter | ACG

€ 21,10

STEINPILZ TAGLIATELLE

im Grana Padano Körbchen | ACG

€ 24,10

RÖSTI AUS DER PFANNE

Pfannengemüse an Olivenöl | Spiegelei | an Balsamico-Kresse |

Sauerrahm Dip | AGMLC

€ 21,90

SPINATKNÖDEL

2 große Spinatknödel | Grana Padano |

braune Butter | auf Rucolabeet | ACGLM

€ 20,50

GEBRATENES GEMÜSE

Ofenkartoffeln mit Sauerrahmsauce | Olivenöl

Limetten | MLN. VEGAN möglich

€ 19,90

TIROLER SCHLUTZKRAPFEN

gefüllt mit Waldpilzen | an Mandel-Salbeibutter |

Grana Padano | ACGE

€ 21,90

GRÜHNKOHL - KARTOFFEL RIGOTTE

Muschelnudeln De Cecco ohne Ei | Gemüse |

vegane Ingwer Sahnesauce | Pinienkernen | F. VEGAN

€ 21,90

Für unsere kleinen Gäste

KINDER WIENERSCHNITZEL

vom Schwein |

Pommes Frites und Zitrone | ACG

€ 14,50

KINDER KÄSESPÄTZLE

Röstzwiebeln | Braune Butter | ACG

€ 10,90

CHICK´N WINGS

Hühnerschenkel | Steak Pommes |

Curry-mango Dip | ACG

€ 12,90

CEVAPCICI

gegrillte Hackfleischröllchen |

mit Butter- Petersilienkartoffel | ACG

€ 12,90

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

Champignonrahmsauce | oder | Bratensauce | ACGOL

€ 8,90

PALATSCHINKEN

Marmelade | 2 Stück | ACG

€ 8,90

Hausgemachte Desserts

TOPFEN - KAISERSCHMARREN

mit Rum flambiert | Apfelmus | ACG

€ 18,40

BLAUBEER - KAISERSCHMARREN

mit Rum flambiert | Apfelmus | ACG

€ 19,50

MARILLENKNÖDEL

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

€ 16,70

SAUERRAHMEIS

Reisblatt | Balsamico Glace | ACG

€ 15,10

BLAUBEER - SORBET

Reisblatt | Balsamico Glace | ACG

€ 15,90

MANGO - SORBET

Reisblatt | Balsamico Glace | GAC

€ 15,90

SEHR CREMIGES BÜFFELMILCHEIS

Vom Wasserbüffel aus Höchst, Vorarlberg

Oliveöl | etwas Salz | GAC

€ 15,90

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 € 25,30

4 Personen € 38,50

GEMISCHTES EIS

3 Kugeln gemischtes Eis | CGA ohne Sahne € 8,10

(Aufpreis Sorbet per Kugel: € 2,30) mit Sahne € 9,10

COUPE DANEMARK

Vanilleeis | heiße Schokolade | Sahne | CGA € 9,90

FRÜCHTEBECHER

gemischtes Eis | Früchten | Karamell | Sahne | CGA € 10,90

HEISSE LIEBE

Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne | CGA € 10,90

STEIRER TRAUM

Vanille Eis | Steirisches Kürbiskernöl | Sahne | CGOA € 10,90

GERÜHRTER EISKAFFEE

Vanille Eis | Kaffee | Sahne | CGA € 10,40

Eis mit Schuss

AMARETTO BECHER

Vanilleeis | Amaretto | Mandelstifte | Sahne | CGA € 12,90

COUPE COINTREAU

Aprikoseneis | Cointreau | Sahne | CGA € 12,90

ANANASBECHER MIT BATIDA

Vanilleeis | Ananas | Batida de Coco | Kokosraspel | Sahne | CGA € 13,50

CAPPUCINO BECHER

Schokoladeneis | Vanilleeis | Cappuccino Likör | Sahne | CGA € 12,90

A großes Dankschön fürs 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!

Pfüratni 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	