

HERZLICH WILLKOMMEN

im Restaurant Ursprung

TRADITIONSKÜCHE

Wir laden Sie ein in unser Traditionsküche: mit Klassikern der Alt-Wiener Küche, modern interpretierten, internationalen Speisen, raffiniertes vom heimischen Wild und saftige Dry Aged Steaks.

Der Name *Ursprung* bezieht sich auf unsere Oma Rosmarie, die nach einzelner Privatzimmervermietungen dann im Jahr 1971 mit der Eröffnung des Restaurants den Grundstein für das heutige Vermala legte. Seitdem kochen wir mit großer Begeisterung mit regionalen Produkten für Einheimische und Gäste aus der ganzen Welt.

Wir wünschen eine schöne Zeit bei uns,
Ihre Familie Tschanhenz



Wildwochen

1. OKTOBER - 1 NOVEMBER

APERITIF EMPFEHLUNG

hausgemacht



BLAUBEERPROSECCO

9,40 €

mit Blaubeeren vom Golmerjoch hausgemachter Blaubeerlikör |
Prosecco | Schuss Soda

ZWETSCHGEN HUGO

9,40 €

hausgemachter Zwetschgenlikör | Prosecco | Schuss Soda

QUITTEN SPRITZER

9,40 €

hausgemachter Quittenlikör | Prosecco | Schuss Soda

WILDE VORSPEISEN

etwas wildes zu Beginn



HIRSCHCARPACCIO

20,50 €

Marinierte Pilze | frischen Parmesan | Pflücksalat | Gebäck | AGM

GRATINIERTER ZIEGEN-CAMEMBERT

18,90 €

Aus Galtür | Honig | Walnüssen | Pfifferlinge | Apfelscheibe | ACG

WILDE SALAT-BOWL

20,10 €

Hirschstreifen | Waldpilze | Orangen | glasierte Feigen | Granatapfel | Birnen | Camembert | Cashewnüsse | ELM

VEGETARISCH MIT MONTAFONER SURA KEES

18,70 €

WILDE SUPPEN

für die wilde innere Wärme



WILDSCHAUMSUPPE

9,40 €

Cognac | sautierte Speckwürfel | Rosmarincroutons | AC

KALTES SÜPPCHEN VON DER WALDBEERE

8,40 €

Zimt | Joghurt | Minze | AN

CREMESUPPE VOM MUSKATKÜRBIS

8,40 €

Mit Kernöl | Sahnehaube | gesalzene Kürbiskerne | A

SELLERIE-BIRNEN SÜPPCHEN

9,40 €

Sellerie | Birnen | Sahne | AL

WILDE HAUPTSPESSEN

aus dem Montafoner Wald



ROSTBRATEN VOM HIRSCH

40,60 €

Portwein-Zwiebel Jus | Gnocchi | Kürbis - & Kohlgemüse |
Röstzwiebeln | gebratener Speck | Schwammerl | ACO

HIRSCHSTEAK „WALDMEISTER ART“

43,90 €

St. Laurentsauce | sautierte Speckpfifferlinge |
Kartoffelkrapfen | Preiselbeer-Birne | AGCLO

MONTAFONER HIRSCHSCHNITZEL

38,50 €

Preiselbeer - Pfefferrahmsauce | Speckbohnen |
Röstinchen | Preiselbeer Birne | ACGLO

WILDERER-SPIESS

38,50 €

Wildmedaillons | Rosmarinspieß | Junglauch | Pilze |
Kümmelkartoffeln | LO

HIRSCHRAGOUT ST. HUBERTUS

28,50 €

Pilze | Butterspätzle | Preiselbeeren | Bratapfel | Blaukraut | AGCOL

WAIDMANN'S PFÄNLE

36,20 €

Wildragout | Hirschschnitzel | Speck | Semmelknödel |
Butterspätzle | Apfelrotkraut | Wildpreiselbeeren | ACGLO

WILDE ROULADE VOM HIRSCH

40,60 €

Karotten-Speck Füllung | Süßkartoffelstampf | Pastinakenpüree |
Blaukraut | Preiselbeer | Bratapfelscheibe | Röstzwiebeln | AGOLM

WILDE SALAT BOWL

29,20 €

Hirschstreifen | Waldpilzen | Orangen | glasierte Feigen |
Granatapfel | Birnen | Camembert | Pekannüsse mit Honig | ELM

REHSCHNITZEL „MIRZZA“

38,40 €

in Wacholderrahmsauce | Kroketten | Rosenkohl |
Wildpreiselbeeren | AGCLO

RAGOUT VOM REH

37,40 €

sautierte Speckpfifferlinge | Apfelrotkraut | Butterspätzle |
Preiselbeer Birne | AGCLO

LAMMRÜCKEN ROSA GEBRATEN

37,40 €

Portweinjus | Kräuterkruste | Risottonockerl |
geschmolzene Tomaten | ACO

DER WILDE BURGER

29,50 €

Wildfleisch | Salat | Zwiebeln | Pilze | crunchy Bergkäse |
Bratapfel | Blaukraut | knuspriger Speck | Zwetschgenchutney |
Wildpreiselbeeren | AGOLM

GESCHMORTE KANINCHEN KEULE

35,20 €

Süßkartoffelstampf | Pastinakenpüree | Apfelrotkraut |
Schalotten-Rosmarin Jus | Preiselbeer Birne | AGO

WILDSCHWEINBRATEN

34,10 €

Bratenfond | Semmelknödel | Apfelrotkraut |
Wild-Preiselbeer | Bratapfelscheibe | LO

STEINPILZ TAGLIATELLE

24,10 €

an Basilikum Pesto | im Grana-Padano-Körbchen | Kresse | ACG

PIFFERLINGSRAGOUT

25,60 €

Vegetarisch | Semmelknödel | ACGLM

BLAUBEER-STEINPILZ RISOTTO

24,50 €

Vegetarisch | Steinpilze | ACGLM

WILDE DESSERT

für den wilden süßen Abschluss



ZWETSCHGEN & BLAUBEER-VODKA SORBET

16,90 €

3 Kugeln | im Reisblatt | Balsamico-Glace | ACG

MARONIPARFAIT

18,10 €

Orangen Carpaccio | karamellisierte Maroni | CGH

KÜRBISKERNPARFAIT

13,80 €

Karamellisierte Kürbiskerne | glasierte Portweinfeigen | CGH

SCHOKOLADEN KAISERSCHMARREN

18,10 €

mit Zwetschgenröster | ACG

BLAUBEER KAISERSCHMARREN

19,50 €

mit Apfelmus | ACG

FÜR NICHT WILDERER - REGULÄRE KARTE:

VORSPEISEN

etwas feines zu Beginn



BEEF TARTARE - DER KLASSIKER

20,90 €

vom österreichischen Rind, 80 g | Feldsalat | Gebäck | ACGM

VEGAN AUF REISBASIS MIT WÜRZIGER TARTAR SAUCE

16,90 €

ZIEGENFRISCHKÄSE

17,10 €

Mango- & Himbeerbalsamico | Ciabatta | Feldsalat |
hausgem. Zwetschgenchutney | AM

RIESENGARNELEN

19,70 €

Gamberitini | Chili | Knoblauch-Olivenöl | Gebäck | AB

CARPACCIO VOM HEIMISCHEN RIND

19,90 €

Rucola | Balsamico-Vinaigrette | sautierte Champignons | AM

BRUSCHETTA

10,90 €

Ciabatta | Olivenöl | Knoblauch | marinierte Tomatenwürfel | AGM

BURRATA, TOMATE & ERDBEERE

17,90 €

Rucola | Balsamicopesto | Ciabatta | Erdbeeren | AGM

KNOBLAUCH-CIABATTA | AG

6,80 €

SUPPEN

für die innere Wärme



CONSOMMÉ

Flädle | ACGL

7,70 €

Leberspätzle | ACGL

7,90 €

1 Käsepressknödel | ACGL

7,90 €

2 Käsepressknödel | ACGL

9,90 €

ÄLPLERSUPPE

9,80 €

Sura Kees | Bergkäse | Rahm | Pfefferschrot |
Montafoner Sura Kees | AGL

TOMATENSUPPE

8,20 €

mit Sahnehaube | Basilikumpreso | LM | VEGAN

SALATE

leicht & frisch



GEBACKENES HÜHNERBRUSTFILET

auf Blattsalat-Variationen | Kürbiskernöl | AGMC

20,90 €

WURSTSALAT ODER LUMPENSALAT

mit Wurst und Käse | Salatgarnitur | Gebäck | AGMC

17,60 €

GEMISCHTER SALAT ODER GRÜNER BLATTSALAT

Italienisch | French | Kernöldressing | AGMC

klein

6,90 €

groß

13,20 €

BURGER & TOASTS

mit einer Spur Gesund



BURGER VOM ÖSTERREICHISCHEN RIND

mit French Fries | Salat | Tomate | American Bacon | Zwiebeln |
Gurke | Curry-Mangosauce | Zwiebel-Gurkenketchup | Trüffel-May-
onnaise | Käse | im rustikalen, krossen Brot | AGCLM

VERMALA BURGER

190g

25,40 €

VERMALA BURGERMEISTER

380g

34,90 €

zusätzlich mit geschmolzenem Schweizer Fonduekäse

2,00 €

VERMALA TOAST

29,90 €

2 kleine Rindsfilets | Salatvariation | Toast | Kräuterbutter | AGCM

HAUS TOAST

27,90 €

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

HÜHNERFILET VOM GRILL TOAST

23,90 €

Salatvariation | Champignonrahmsauce | AGCMO

FISCH

ein leichter Fang



REGENBOGENFORELLE

27,90 €

im Ganzen gegrillte Forelle | Zitronenbutter | Mandeln |
Petersilienkartoffeln | ADGE

LACHS VOM GRILL

29,90 €

Basilikum-Risotto | Buttergemüse | Safranschaum | ADGLO

ZART GEGRILLT

fein gewürzt



RINDSFILET-STEAK 200 g

48,30 €

Pfeffersauce | Ofenkartoffel mit Sauerrahm | Pfannengemüse |
Pommes frites | BBQ-Dip | Kräuterbutter | AGLO

HÜHNERBRUSTFILET

24,90 €

Basilikum-Risotto | Buttergemüse | Trüffelschaum | AGLO

HOLZFÄLLERSTEAK

29,90 €

Schweinerückensteak | gerösteter Speck | Zwiebeln | Champi-
gnons | Spiegelei | Rosmarinkartoffeln | Speckbohnen | GLCO

WALLISER SCHNITZEL

28,20 €

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

DRY AGED STEAKS: jeden Abend sowie an Sonn- & Feiertagen Mittags.
Gerne bringen wir Ihnen unsere separate Dry Aged Steak Karte.

IM PFÄNNCHEN SERVIERT

ein bisschen von allem



GESCHNETZELTES „CHINOISE-PFÄNNLE“

24,90 €

Schwein | Rind | Pute | Paprika | Zwiebeln | Karotten | Bam-
bussprossen | Teriyaki-Sauce | Basmatireis | OHFELN

INDISCHES TÖPFLE

26,40 €

Putengeschnetzeltes | Basmatireis | karamellisierten Früchten |
Currysauce | GLO

FEINSCHMECKER-TÖPFLE

31,90 €

Schweins-, Puten- und Rindsmedaillon | Pfefferrahmsauce |
Röstinchen | Basmatireis | dreierlei vom Buttergemüse | AGLO

KLASSIKER

immer wieder genusslich



ALTWIENER ZWIEBELROSTBRATEN

Rindsjus | Rosmarinkartoffeln | Speckbohnen | AGLO

34,90 €

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | ACG

34,50 €

VERMALA SCHNITZEL VOM SCHWEIN

Pommes frites | Preiselbeeren | ACG

25,90 €

CORDON BLEU VOM KALB

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | ACG

35,50 €

CORDON BLEU VOM SCHWEIN

Pommes frites | Preiselbeeren | ACG

26,90 €

VEGETARISCHE GERICHTE

& vegane Gerichte



MONTAFONER KÄSESPÄTZLE

hausgemachte Spätzle | Röstzwiebeln | braune Butter |
Montafoner Käse | Pfefferkörner | ACG

21,10 €

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 | Mandel-Salbei-Butter |
Grana Padano | ACGE

21,90 €

GRÜNKOHL-KARTOFFEL-RIGOTTE

Muschelnudeln De Cecco ohne Ei | Gemüse |
vegane Ingwer-Sahnesauce | Pinienkerne | F | VEGAN

21,90 €

HAUSGEMACHTE DESSERT

für den süßen Abschluss



WIENER KAISERSCHMARREN

mit Rum flambiert | Apfelmus | ACG

18,40 €

BLAUBEER-KAISERSCHMARREN

mit Rum flambiert | Apfelmus | ACG

19,50 €

MARILLENKNÖDEL

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

16,70 €

SAUERRAHMEIS

3 Kugeln | im Reisblatt | Balsamico-Glace | ACG

15,10 €

BLAUBEER-SORBET

3 Kugeln | im Reisblatt | Balsamico-Glace | ACG

15,90 €

MANGO-SORBET

3 Kugeln | im Reisblatt | Balsamico-Glace | ACG

15,90 €

SEHR CREMIGES BÜFFELMILCHEIS

vom Wasserbüffel aus Höchst, Vorarlberg | Olivenöl | etwas Salz | GAC

15,90 €

HAUSGEMACHTE STRUDEL

dazu ist schwer nein zu sagen



APFELSTRUDEL

ACGE

10,20 €

TOPFENSTRUDEL

ACGE

10,20 €

Sahne | G

1,00 €

Vanillesauce | CG

2,50 €

1 Kugel Vanilleeis | CG

2,50 €

EIS

zum darüber streuen



VERMALA EIS-TRAUM

verschiedene Eissorten | Sahne | Früchte | CGA

für 2 Personen

25,30 €

für 4 Personen

38,50 €

GEMISCHTES EIS

3 Kugeln gemischtes Eis | CGA

(Aufpreis Sorbet pro Kugel: € 2,30)

ohne Sahne

8,10 €

mit Sahne

9,10 €

COUPE DANEMARK

9,90 €

Vanilleeis | heiße Schokolade | Sahne | CGA

FRÜCHTEBECHER

10,90 €

gemischtes Eis | Früchte | Karamell | Sahne | CGA

HEISSE LIEBE

10,90 €

Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne | CGA

STEIRER TRAUM

10,90 €

Vanilleeis | steirisches Kürbiskernöl | Sahne | CGOA

GERÜHRTER EISKAFFEE

10,40 €

Vanilleeis | Kaffee | Sahne | CGA

EIS MIT SCHUSS

auf eine gesellige Stimmung



AMARETTOBECHER

12,90 €

Vanilleeis | Amaretto | Mandelstifte | Sahne | CGA

COUPE COINTREAU

12,90 €

Aprikoseneis | Cointreau | Sahne | CGA

ANANASBECHER MIT BATIDA

13,50 €

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

CAPPUCCINO-BECHER

12,90 €

Schokoladeneis | Vanilleeis | Cappuccino-Likör | Sahne | CGA

A GROßES DANKESCHÖN FÖRS KO

Vergelt's Gott

ES HOT ÜS SEHR GFREUT,
EU WEDR AMOL BI ÜS ZUM BEGRÜASSA!
WENNS EU GSCHMECKT 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 BE-
GRÜßEN! WENN ES IHNEN GEMUNDET HAT - ERZÄHLEN SIE ES WEIT-
ER; WENN NICHT - ERZÄHLEN SIE ES BITTE GERNE UNS!

Pföati und bis bald!

Ihre Gastgeberfamilie
FAMILIE TSCHANHENZ

FÜR ALLERGIKER UNTER UNSEREN GÄSTEN:

A Gluten

B Krebstiere

C Eier

D Fisch

E Erdnüsse

F Sojabohnen

G Milch

H Schalenfrüchte

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere

New ab Winter 2026
BERGDORF VERMALA GUT
 LUXURY CHALET RESORT

CHALETDORF IM ZENTRUM VON ST. GALLENKIRCH
 21 Chalets & 6 Suiten | Private SPA & Essen im Chalet

BERGQUELLBAD: SPA mit Pool, Ruheraum & Sauna
À LA CARTE RESTAURANT GUT - für Gäste des ganzen Tales

info@vermalagut.at | +43 5557 20500 | www.vermalagut.at



**VERMALA
WIRT**

**DIE APRÈS-SKI-, HOCHZEITS-,
EVENT- & RODELABEND
LOCATION IM MONTAFON**

info@vermalawirt.at | +43 5557 22210
 www.vermalawirt.at



HOCHZEITEN



RODELABEND



VERMALA APARTEMENTS
 IM ZENTRUM VON ST. GALLENKIRCH



**5 FERIEWOHNUNGEN
FÜR 2 - 8 PERSONEN**



INKLUSIVE:
 Wellnesszugang im
 Genusshotel Vermala



RESTAURANT VERMALA ALP
 IM GENUSSHOTEL VERMALA



**LIVE
MUSIK**
 JEDEN
 DIENSTAG
 (IM WINTER)

**TATARENHUT ESSEN
 & KÄSEFONDUE**

