



LÖWEN HOTEL

Montafon

GOURMET RESTAURANT

LÖWEN STUBE

Lassen Sie sich von Thomas Carvalho de Sousa
und seinem Team verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist in unseren Preisen inbegriffen.

KAPITEL 1 – ERDE

Der Klassiker mal anders

Zunge und Bries vom Kalb an Salatherzen und eingelegtem weißen Pfirsich

ACEFGHLNO

€ 18,50

Tradition

Beuschel-Grießknödel an Thymian Velouté

ACEFGHLNO

€ 17,50

Alpen Feeling

Sorbet vom Gletscher

GO

€ 4,50

Lammfromm

Rosa gebratene Lammhüfte an knusprigem Brokkoli und schwarzer Baumnuss

ACEFGHLNO

€ 32,50

Süße Nuss

Halbgefrorenes Karamell-Mousse an Haselnüssen und Himbeeren

A E F G H N O

€ 8,50

Die „Beere“ ist los

Dessert von Heidelbeere und Schokolade

A E F G H N O

€ 14,50

Der Nase nach

Käsespezialitäten mit Birnenbrot und hausgemachten Chutneys

A G H N O

€ 15,50

7-Gang Menü

€ 107,00

KAPITEL 2 – WASSER

Portugal trifft Österreich

Marinierte Bergforelle auf Batatas a murro und Kaviar

ABCDEFGHIJLNO

€ 12,50

Leichtes Zwischenspiel

Kaisergranat an Tomaten-Olivenessenz und Brunnenkresse

ABCDEFGHIJLNO

€ 13,50

Sauer macht lustig

Sorbet von Calamansi

GO

€ 4,50

Heimische Gewässer

Öztaler Huchen an Topinambur und Fichte

ABCDEFGHIJLNO

€ 31,50

Schaumkuss
Marille-Joghurt-Rolle
A E F G H N O
€ 8,50

Frisch vom Strauch
Dessert von der Ribisel
A E D F G H N O
€ 13,50

Der Nase nach
Käsespezialitäten mit Birnenbrot und hausgemachten Chutneys
A G H N O
€ 15,50

7-Gang Menü
€ 95,00

KAPITEL 3 – WIND

Glücksbringer

Crème vom Sauerklee an Bergkäse-Eis

A E G H I O

€ 12,50

Krendel

Kartoffel-Minztasche an braunem Butterfond

A C E G H L O

€ 8,50

Bittersüß

Sorbet von Kirsche und Bitterschokolade

O

€ 4,50

Kürbisgewächse

Zucchinitörtchen an Ziegenkäse

A C G H L

€ 18,50

Fête Blanche
Milchdessert mit Holunder und Rosenblütenfond
A E D F G H N O
€ 14,50

Der Nase nach
Käsespezialitäten mit Birnenbrot und hausgemachten Chutneys
A G H O
€ 15,50

6-Gang Menü
€ 70,00