



Herzlich Willkommen in der Brasserie Leonis

Wir freuen uns, dass Sie uns besuchen.

Janine begeistert mit ihrer Küche und ist besonders für ihre kreativen Dessertkreationen bekannt. In unsere Speisekarte finden Sie eine sorgfältige Auswahl an Gerichten, die mit frischen, saisonalen Zutaten aus dem Montafon und der Umgebung zubereitet werden, unterstrichen mit einem besonderen französischen Touch.

Fabienne ist unsere Restaurantleiterin, sowie Chef Sommelière und sorgt dafür, dass Sie die perfekten Weinempfehlungen erhalten.

Annette gilt als eine der besten Gastgeberinnen und ist bekannt für ihr Engagement, das Wohl der Gäste stets an erster Stelle zu setzen.

Wir freuen uns darauf, Sie in unserer kleinen Oase der Gemütlichkeit willkommen zu heißen und Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Unser Herzblut und die Begeisterung unseres Teams wird für jeden Gast spürbar sein, bei uns wird Gastfreundschaft gelebt.

Empfehlungen unserer Sommelière Fabienne Hammer

Aperitif

Ferdinand's Dry Tonic

10.00

The Old Fashioned

Bourbon Whisky | Bitterlikör | Demarara Zucker

13.00

Muntabrew 0.33 l

Bier vom Bartholomäberg

6.00

Weinempfehlung

Grüner Veltliner Löss

Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal, Niederösterreich

8.00

Alkoholfreie Getränke

Kohl's Bergapfelsaft Rouge oder Hopfen 0.20 l

aus Ritten im Südtirol

5.40

Leonis Tee

Kalter Sweet Berry Tee | Ingwer | Limette

6.00

Mittwoch bis Sonntag von 12.00 bis 22.00 Uhr,
warme Küche 12.00 bis 14.00 und 17.00 bis 20.30 Uhr.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter nach unserer Allergen-Tabelle.
Alle Preise sind in Euro und inklusive der geltenden Mehrwertsteuer angegeben.



Empfehlungen unserer Küchenchefin Janine Wieland

Entenleber Crème Brûlée

Ziegenkäsecreme | Feigen

16.50

Coq au Vin von der Wachtel

Walnuss | Schwarzwurzel | Trauben | Wurzelspeck-Ravioli

38.00

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Artischocke | Chorizo | Chicorée | Pilz-Tomatenfond

36.00

Trüffelrisotto



Wilder Champignon | Stracciatella Burrata

26.50

nach Wunsch

Perigord Trüffel pro Gramm € 10.00

Vorspeisen und Suppen

Gemischter Salat Hausdressing		8.00	Französische Zwiebelsuppe Majoran Bergkäse	9.50
Abendbrot hausgemachtes Sauerteigbrot geschlagene Butter eingelegtes Gemüse gepökelte Entenbrust		8.50	Consommé von der Pastinake und Liebstöckel	9.00
Gemüsetatar Petersilie	 VEGAN	14.00		

Hauptgerichte

Moules Frites à la Leonis angeräuchert Kartoffel Mille Feuille Wurzelgemüse	28.00	Grünes Thai Curry Koriander Sojasprossen Gemüse Shiitake Pilze Auf Wunsch mit Garnelen	 VEGAN	23.00
Geschmorte Kalbsbäckchen Polenta Taragna Stangensellerie	36.00	(3 Stück)		6.00

Steaks vom japanischen Holzkohlegrill „Yakiniku“

Filet vom heimischen Rind		T-Bone Steak	
Dieses Gericht inkludiert		Dieses Gericht inkludiert	
1 Beilage und 1 Sauce	200 g 42.00	1 Beilage und 1 Sauce	500 g 48.00
	300 g 48.00	für zwei Personen	1200 g 100.00

Beilagen und Saucen

Steakhouse Pommes Frites	6.00	Pfeffersauce
Mediterranes Gemüse	7.00	Chimmichurri (argentinische Kräutersauce)
Kartoffelpüree	5.00	Sauce béarnaise
Rosenkohl	7.00	
Blattspinat	6.00	



LEONIS BRASSERIE KLASSIKER

Beef Tatar 100 Gramm

Schalotten | Ei | Kapern | Toast

Dieses Gericht bereiten wir Ihnen direkt am Tisch zu.

22.00

Caesar Salat

Römersalat | Speck | Croûtons | Parmesan | Maishendlbrust

20.00

Montafoner Kässpätzle



lauwarmer Kartoffelsalat

19.00

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren | Zitrone

29.00

Leonis Triologie

(Maishendlbrust, Rindsfilet, geschmortes Schweinsbäckchen)

Pommes Frites | Mediterranes Gemüse

Café de Paris Butter

32.00



Unsere regionalen Partner und Produzenten

Metzgerei Salzgeber, Schruns

Bereits die vierte Generation lenkt die Geschicke der Metzgerei Salzgeber im schönen Montafon in Vorarlberg. An drei Standorten erzeugen Remo Salzgeber mit seinen Söhnen David und Aaron mit über 40 Mitarbeiter einzigartige Produkte und regionale Spezialitäten.

Bei uns verbindet sich alte handwerkliche Tradition harmonisch mit Innovation. Hier wird noch mit feinen Rezepten nach überlieferter Tradition und mit raffinierten Gewürzmischungen gearbeitet, die wesentlich dazu beitragen, den natürlichen und einzigartigen Geschmack unserer Produkte zu garantieren.

Vorarlberg Milch, Feldkirch

Ob Butter, Topfen, Milch, Dessert, Schlagobers oder Joghurt, die Geschichte des Unternehmen Vorarlberg Milch oder auch bekannt als „Ländle Milch“ ist tief mit der Region verwachsen und stellt durch ihren Anspruch an Nachhaltigkeit und Tierwohl einen wichtigen Wirtschaftszweig in der regionalen Landwirtschaft dar. Das Unternehmen besteht bereits seit über 80 Jahren und ist weit über die Grenzen Vorarlbergs bekannt.

Imker Vogt, Schruns

Seine Leidenschaft für die Imkerei entdeckte Andreas schon im Kindergarten. Heute kümmert er sich rund um Schruns mit vollster Hingabe um 45 Bienenvölker und produziert so feinsten Montafoner Honig. 2017 wurde er zu Österreichs „Imker des Jahres“ gekürt, somit ist mindestens das morgendliche Honigbrot zum Frühstück ein Teil unseres kulinarischen Pflichtprogramms.

Brennerei Verners, Bartholomäberg

Die Tradition des Brennens liegt in der Familie und nach einer längeren Pause hat Harald Bitschnau wieder damit angefangen und die Leidenschaft des Ausprobierens entdeckt. Bewährtes und Neues findet somit Einzug in ein tolles Sortiment. Harald brennt neben wunderbaren Schnäpsen auch ein lokales Craft Beer bei welchem sein Sohn Johannes die treibende Kraft ist. Außerdem züchten Harald und seine Frau Doris das seltene Montafoner Steinschaf auf ihrem Hof. Ein Besuch lohnt sich.

Bäckerei Begle, Bludenz

Die Bäckerei Begle ist ein Familienunternehmen, das auf eine lange Tradition zurückblickt, welches sich ständig weiterentwickelt und als modernes Unternehmen angesehen werden kann. Durch die familienbasierende Führung des Betriebes, legt die Bäckerei Begle viel Wert auf die richtigen Mitarbeiter in der passenden Stimmung, wodurch die Produkte täglich exzellent und mit herausragender Qualität produziert werden können. Dieser Exzellenzanspruch spiegelt sich im Verkaufspersonal wider, welches bestens geschult ist und mit viel „Liebe“ zum Produkt arbeitet.