BRASSERIE

LEONIS

LÖWEN HOTEL MONTAFON

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 ist eine unserer herausragendsten Gastgeberinnen und bekannt dafür, das Wohl unserer Gäste stets in den Mittelpunkt zu stellen.

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

Empfehlungen unserer Sommelière Fabienne Hammer

Aperitif

Leonis Blend
Macallan 12 Double Cask | Botanist Gin | Ginger Beer
15.00

Leonis Golden Mix
Macallan 12 Double Cask | Antica Formula Vermouth | Angostura Bitters
16.00

Muntabrew
Bier vom Bartholomäberg
0.33 l | 6.00

Weinempfehlung

Grüner Veltliner Löss
Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal, Niederösterreich
0.125 l | 8.00

Alkoholfreie Getränke

Kohl's Bergapfelsaft Rouge oder Apfel-Holunderblüte
aus Ritten im Südtirol
0.2 l | 5.40

La Maison Tea Royal
Ehrenhausen, Südsteiermark
Herbal Garden | Sparkling Tea
0.1 l | 9.50

Leonis Tee
Kalter Sweet Berry Tee | Ingwer | Limette
0.2 l | 6.00

Mittwoch | Donnerstag | Freitag von 18.00 bis 21.00 Uhr
Samstag | Sonntag von 12.00 bis 14.00 Uhr | von 18.00 bis 21.00 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.

BRASSERIE

LEONIS

LÖWEN HOTEL MONTAFON

Empfehlungen unserer Küchenchefin Janine Wieland

Entenleber 16.00
Brioche | Quitte

Pilzessenz 10.50
Ravioli vom Lamm

Geschmorte Büffelbacke 36.00
Sellerie | braune Butter | Preiselbeeren

Tagliolini 26.00
Trüffel | Stracciatella di Burrata

Sellerie 14.00
Apfel | Kartoffel

Schaumsuppe vom Hokkaido 9.50
Walnuss | Cantuccini

Zander 32.00
Blunzen | Paprikagulasch

Steaks vom japanischen Holzkohlegrill „Yakiniku“

Kotelett vom Duroc Schwein

aus Nüziders, Simon Burtscher

Dieses Gericht inkludiert
1 Beilage und 1 Sauce

38.00

Filet vom österreichischen Rind

Metzgerei Salzgeber

Dieses Gericht inkludiert
1 Beilage und 1 Sauce

200 g	42.00
300 g	48.00

Hereford T-Bone Steak

aus Irland

Dieses Gericht inkludiert
1 Beilage und 1 Sauce

500 g	48.00	für 1 Person
1200 g	100.00	für 2 Personen

Beilagen und Saucen

Gemischter Salat Hausdressing	9.50
Steakhouse Pommes Frites	6.00
Mediterranes Gemüse	7.00
Kartoffelpüree	6.00
Rotkraut	6.00
Chimmichurri (argentinische Kräutersauce)	6.00
Pfeffersauce	6.00
Sauce béarnaise	6.00
Pimientos de Patron	6.00

BRASSERIE

LEONIS

LÖWEN HOTEL MONTAFON

LEONIS BRASSERIE KLASSIKER

Beef Tatar

Geschlagene Butter | Schalotten | Kapern | Bauerntoast

Dieses Gericht bereiten wir Ihnen direkt am Tisch zu.

22.00

Röstzwiebelessenz

Speckknödel

9.50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffeln | kaltgerührte Preiselbeeren

35.00

Kalbstafelspitz

Knochenmark | Semmelkren | Kartoffelpolster | Apfel

36.00

BRASSERIE

LEONIS

LÖWEN HOTEL MONTAFON

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.