



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 unserer 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 im Löwen und sorgt dafür, dass Sie die perfekten Weinempfehlungen erhalten.

Annette & Tim sind unsere herausragenden Gastgeberinnen und bekannt dafür, das Wohl der 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.

Warme Küche

Mittwoch | Donnerstag | Freitag von 18.00 bis 21.00 Uhr

Samstag | Sonntag von 12.00 bis 21.00 Uhr

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter nach unserer Allergen-Karte.
Alle Preise verstehen sich in Euro und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Empfehlungen unserer Sommelière Fabienne Hammer

Apéritif

Leonis Blend

Macallan 12 Double Cask | The Botanist Gin | Ginger Beer
15.00

Leonis Spritz

Prosecco | Rosenblütensirup | Soda
9.80

Muntabrew

Craft Beer aus Bartholomäberg
0.33l 6.00

Weinempfehlung

Löss Grüner Veltliner

Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal, Niederösterreich
0.125l 8.00

Alkoholfreie Getränke

Zero Aperitivo Spritz

Undone No. 5 Not Italien Aperio | Sauvignon Blanc Sparkling
8.20

La Maison Tea Royal

Ehrenhausen, Südsteiermark
Herbal Garden | Sparkling Tea
0.1l 9.50

Das Spiegelbild unserer Küche als Menu

Rhabarber | Ziegenkäse | Rosa Pfeffer

14.00

Gebeizter Seesaibling | Bärlauch | Yuzu

16.00

Schaumsuppe vom weißen Spargel | Basilikum

10.00

Geschmorter Blumenkohl | Schwarzer Knoblauch | Salatherzen

Zwischengericht 19.00

Hauptgericht 24.00

Sous-vide gegarte Maishendlbrust | Sellerie | Erbsen | Liebstöckel

34.00

Schokolade 62 % | Sanddorn | Honig

16.00

Sechs-Gang-Menü
mit Amuse-Bouche und Petit Four

115.00

STEAKS VOM JAPANISCHEN HOLZKOHLEGRILL „YAKINIKU“

Diese Gerichte inkludieren je eine Beilage und eine Sauce pro Person

Kotelett vom Duroc Schwein

SIMON BURTSCHER - NÜZIDERS

38.00

Filet vom österreichischen Rind

METZGEREI SALZGEBER- MONTAFON

200 g 42.00

300 g 48.00

Hereford T-Bone Steak

AUS IRLAND

für eine Person 500 g 48.00

für zwei Personen 1200 g 100.00

BEILAGEN UND SAUCEN

Gemischter Pflücksalat	9.50	Chimmichurri	6.00
Steakhaus Fries	6.00	Argentinische Kräutersauce	
Kartoffelpüree	6.00	Pfeffersauce	6.00
Sautierter Blattspinat	6.00	Sauce Béarnaise	6.00
Pimientos de Padrón	6.00		
Mediterranes Gemüse	7.00		

LEONIS BRASSERIE KLASSIKER

Essenz von der Röstzwiebel

Speckknödel

9.50

Beef Tartar

Bauerntoast | Geschlagene Butter | Schalotten | Kapern

Dieses Gericht bereiten wir Ihnen direkt am Tisch zu

22.00

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Petersilienkartoffeln | Kaltgerührte Preiselbeeren

35.00

Gebratene Rinder Mignons (Filetspitzen)

Kartoffelpolster | Mini-Broccoli | Knochenmark

39.00

Der süße Abschluss

Himbeere | Estragon | Limette

12.00

Schokolade 62% | Sanddorn | Honig

16.00

Weißer Spargel | Basilikum | Erdbeere

14.00

Hausgemachtes Eis und Sorbet

Vanille

Schokolade

Honig

Zitrone

Mango

Banane

Himbeere

4.00