



## Saisonale Empfehlungen unseres Küchenchefs Thomas Carvalho de Sousa

**Steinpilz Panna Cotta**  VEGAN  
marinierte Marillen | Zitronen-Thymian | grüner Spargel  
14.00

**Kraftsuppe vom Schwarzfedernhuhn**  
Rollgerstel | Gemüsewürfel  
7.50

**Gebackene Bällchen vom Flußkrebserisotto**  
Amalfi Zitronensauce  
23.00

**Knuspriger Schweinebauch**  
Junges Kraut | Pfirsich | Holunderbeeren-Jus  
26.00

# APERITIF

---

## **Leonis Cherry Spritz**

Cherry Likör | Soda | Cava Brut Giró Ribot

8.50

## **The white Negroni**

London Dry Gin | Vermouth di Torino | Italian Bitter Rosso

13.00

## **Cava Brut 0.1 l**

Bodega Giró Ribot, Penedès, Spanien

6.50

## **Muntabrew 0.33 l**

Bier vom Bartholomäberg

6.00

## **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.



## LEONIS BRASSERIE KLASSIKER

---

### Caesar Salat

Römersalat | Speck | Croûtons | Parmesan

14.00

mit gebratenen Maishendlbruststreifen

20.00

mit gegrillten Garnelen

24.00

### Montafoner Kässpätzle

mit Zupfsalat

18.00

### Bodensee-Saibling

Dillkartoffeln | wilder Brokkoli

28.00

### Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren | Erdäpfel-Vogerlsalat

29.00

### Zwiebelrostbraten

knusprige Bratkartoffeln | Beilagensalat

32.00

# À LA CARTE

## Vorspeisen

|  |       |  |       |
|--|-------|--|-------|
| Karamellierter Sura Kees  | 14.00 | Salatteller Leonis   |       |
| Ochsenherztomate   Frühlingslauch<br>Tannenwipfelhonig   |       | frische Sommersalate<br>Speck   Ei                               | 15.00 |
| Montafoner Flammkuchen   | 14.00 | Räucherlachs mit Kräuterwaffel                                   |       |
| Sura Kees   Hirschschinken<br>Zwiebelmarmelade   |       | kaltgeräuchert   Crème Fraîche   Kren                            | 12.00 |
| Veganer Flammkuchen       | 12.00 | Rindertatar klassisch 100 g                                      |       |
| Hummus   Tomate   Frühlingslauch<br>geräucherter Tofu  |       | Schalotten   Ei   Toast   Kapern                                 | 22.00 |
|  |       | <i>Dieses Gericht bereiten wir Ihnen<br/>direkt am Tisch zu.</i> |       |

## Suppen

|  |      |  |      |
|--|------|--|------|
| Rinderkraftbrühe                       | 6.00 | Kürbis-Ingwer-Kokosschaumsuppe   |      |
| Flädle oder Bratspätzle   Schnittlauch |      | Schüttelbrot  | 6.00 |

## Hauptgerichte

|   |             |   |       |
|---|-------------|---|-------|
| Filet vom Montafoner Rind                                   |             | Trüffel-Tagliatelle   |       |
| Dieses Gericht inkludiert<br>1 Beilage und 1 Sauce          |             | Trüffelsauce   Parmesan   | 22.00 |
|   | 180 g 40.00 | Kann auf Wunsch gerne VEGAN  |       |
|   | 250 g 45.00 | zubereitet werden   |       |
| Leonis Triologie  | 26.00       | Flammbierte Garnelen (5 Stück)  | 24.00 |
| (Maishendlbrust, Rindsfilet<br>geschmorte Schweinsbäckchen) |             | Thymian   Rosmarin   Pernod   |       |
| Pommes Frites   Sommergemüse                                |             | Knoblauch   Baguette  |       |
| Café de Paris Butter  |             | <i>Dieses Gericht bereiten wir Ihnen<br/>direkt am Tisch zu.</i>  |       |

## Beilagen und Saucen

|   |      |   |  |
|---|------|---|--|
| Steakhouse Pommes Frites                    | 6.00 | Rotwein Jus   |  |
| Sommerliches Gemüse                         | 7.00 | Pfeffer Jus   |  |
| Beilagensalat<br>mit hausgemachtem Dressing | 6.00 | Café de Paris Butter  |  |
| Bratkartoffeln                              | 6.00 | Sauce béarnaise   |  |
|   |      | <i>Gerne reichen wir Ihnen unsere Saucen<br/>kostenfrei zu Ihrem Gericht.</i> |  |



## Desserts

|  |              |   |              |
|--|--------------|---|--------------|
| <b>Crème Brûlée</b><br>Kirschen   Karamelleis  | <b>8.00</b>  | <b>Crêpes Suzette</b><br>Vanilleeis   Orange   Grand Marnier<br><i>Dieses Gericht flambieren wir Ihnen<br/>direkt am Tisch.</i> | <b>18.00</b> |
| <b>Kaiserschmarrn aus dem Ofen</b><br>Zwetschkenröster   Staubzucker<br><i>ca. 20 Minuten Zubereitungszeit</i> | <b>14.00</b> |   |              |

## Weinempfehlungen unserer Sommelière Fabienne Hammer

|   |              |  |              |
|---|--------------|--|--------------|
| <b>Offene Weissweine (1/8 l)</b>  |              | <b>Offene Rotweine (1/8 l)</b>   |              |
| <b>2023 GV Spitzer Federspiel</b><br>WG Donabaum, Spitz/Donau<br>Wachau                 | <b>8.00</b>  | <b>2022 Zweigelt Neusiedlersee DAC</b><br>Weingut Egermann, Illmitz<br>Neusiedlersee | <b>6.50</b>  |
| <b>2020 Chardonnay Lores</b><br>WG Johanneshof Reinisch, Tattendorf<br>Thermenregion    | <b>8.50</b>  | <b>2020 Cabernet Sauvignon „Löwen“</b><br>Weingut Michael Auer, Höflein<br>Carnuntum | <b>10.00</b> |
| <b>2022 Sancerre L'Ancienne</b><br>Domaine Fournier Père et Fils<br>Sancerre            | <b>12.00</b> | <b>2021 Grand Village</b><br>Château Grand Village<br>Pomerol                        | <b>15.00</b> |
| <b>2022 Terras Gauda</b><br>Albariño, Caiño Blanco, Loureiro<br>Pontevedra, Rias Baixas | <b>13.00</b> | <b>2017 Côte de Bordeaux AOC</b><br>Château Duplessy AOC, Cenac                      | <b>12.00</b> |
| <b>Unsere Lieblings-Schnapslerl (4 cl)</b>  |              | <b>Spezial Digestif Angebot</b>  |              |
| <b>Marille</b><br>Brennerei Verners, Montafon   | <b>8.00</b>  | <b>Single Malt Scotch 12 y.o.</b><br>Schottland                                      | <b>12.00</b> |
| <b>Blaubeere</b><br>Brennerei Verners, Montafon   | <b>10.00</b> | <b>Wagemut PX-Cask Rum</b><br>Barbados   | <b>14.00</b> |



## 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.