



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 Tannenwipfelhonig		frische Sommersalate Speck Ei	15.00
Montafoner Flammkuchen	14.00	Räucherlachs mit Kräuterwaffel	
Sura Kees Hirschschinken Zwiebelmarmelade		kaltgeräuchert Crème Fraîche Kren	12.00
Veganer Flammkuchen 	12.00	Rindertatar klassisch 100 g	
Hummus Tomate Frühlingslauch geräucherter Tofu		Schalotten Ei Toast Kapern	22.00
		<i>Dieses Gericht bereiten wir Ihnen 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 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 geschmorte Schweinsbäckchen)		Thymian Rosmarin Pernod	
Pommes Frites Sommergemüse		Knoblauch Baguette	
Café de Paris Butter		<i>Dieses Gericht bereiten wir Ihnen direkt am Tisch zu.</i>	

Beilagen und Saucen

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



Desserts

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

Weinempfehlungen unserer Sommelière Fabienne Hammer

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



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.