



Saisonale Empfehlungen unseres Küchenchefs Thomas Carvalho de Sousa

Pfifferlingssulz  VEGAN

Vogersalat | Kernöl | Radieschen

14.00

Crèmesuppe von Waldpilzen  VEGAN

Petersilienwurzel-Chips

7.00

Bodenseesaibling

Spitzpaprika | Pfifferlingsragout | junge Dillkartoffeln

28.00

Maishendlbrust

Pfifferling-Semmelknödel | wilder Brokkoli

26.00

APERITIF

Leonis Cherry Spritz

Cherry Likör | Soda | Cava Brut Giró Ribot

8.50

Blue Curacao Spritz

Blue Curacao | Prosecco | Holunderblütensirup

8.50

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

Gegrilltes Zanderfilet

Junglauch | Oliven | Tomaten-Brotsalat

28.00

Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren | Erdäpfel-Vogerlsalat

29.00


Zwiebelrostbraten


knusprige Bratkartoffeln | Beilagensalat

32.00

À LA CARTE

Vorspeisen

Karamellisierter Sura Kees  14.00 Salatteller Leonis 15.00
Ochsenherztomate | Frühlingslauch
Tannenwipfelhonig frische Sommersalate
Speck | Ei

Ratatouille Bowl  VEGAN 16.00 Räucherlachs 19.00
Quinoa | Zupfsalat | Paprika
Zucchini | Oliven | Aubergine mit Kräuterwaffel
kaltgeräuchert | Crème Fraîche | Kren

Rindertatar klassisch 100 g 22.00
Schalotten | Ei | Toast | Kapern
*Dieses Gericht bereiten wir Ihnen
direkt am Tisch zu.*

Suppen

Rinderkraftbrühe 6.00 Kalte Tomaten Gazpacho 7.00
Flädle oder Bratspätzle | Schnittlauch
Basilikum | mediterrane Kräuter

Hauptgerichte

Filet vom Montafoner Rind Geschmorte Süßkartoffel  VEGAN 18.00
Dieses Gericht inkludiert
1 Beilage und 1 Sauce eingelegte Nektarinen
Limettencreme | Schüttelbrot

180 g 40.00
250 g 45.00

Leonis Triologie 26.00 Flambierte Garnelen (5 Stück) 24.00
(Maishendlbrust, Rindsfilet
geschmorte Schweinsbäckchen)
Pommes Frites | Sommergemüse
Café de Paris Butter Thymian | Rosmarin | Pernod
Knoblauch | Baguette
*Dieses Gericht bereiten wir Ihnen
direkt am Tisch zu.*

Beilagen und Saucen

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



Desserts

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

Weinempfehlungen unserer Sommelière Fabienne Hammer

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



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.