



Brasserie Leonis

Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 22 Uhr, warme Küche 12 bis 14 und 17 bis 20.30 Uhr

Starter

Edamame 4,50
Chilisalز

Taggiasca Oliven 4,50

Montafoner Kastenbrot 5,50
Almbutter, Radieschen

Mostbröckle 6,50
Olivenöl, Kapernsalz

Zu allen Startern servieren
wir geröstetes Bauernbrot

Vorspeisen

Gemüsequiche 10,50
Wildkräutersalat, Tapenade

**Jahrgangs-Sardinen
in der Dose serviert** 12,50
Tomaten-Brotsalat

Pastrami aus dem Smoker 12,50
Paprika, Mayonnaise

Tatar vom gebeiztem Seesaibling 16,50
Sauerrahm, Fenchel, Radieschen

Tatar vom Vorarlberger Rind 19,50
Korriander, Limette, Chili



Brasserie Leonis

Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 22 Uhr, warme Küche 12 bis 14 und 17 bis 20.30 Uhr

Salate

Blattwerk

Gebrautes Gemüse,
geröstetes Malz

8,50

Caesar Salad

Kirschtomate, rote Zwiebel,
Parmesan, Speck

12,50

Süßkartoffel

Avocado, Quinoa,
Vorarlberger Ziegenkäse

12,50

Suppen

Kraftsuppe vom Rind

Wurzelgemüse, Flädle,
Liebstöckel

7,50

Blumenkohlschaumsuppe

Frittierter Blumenkohl,
Wildkräuter

7,50



Brasserie Leonis

Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 22 Uhr, warme Küche 12 bis 14 und 17 bis 20.30 Uhr

Signature dish

vom Grill

Filet vom Montafoner Rind

Pommes Frites, drei Dips

(Café de Paris, Ponzu, Bergkräuter-Sauerrahm)

Regular Cut (180 g)

34,50

Ladie's Cut (160 g)

31,50

Dazu empfehlen wir:

Wein: 2019 Syrah Ried Kirchtal, Weingut Michael Auer, Höflein, Carnuntum,

Niederösterreich

½ l 9,00

0,75 l 55,00

Bier: Hirter Morchl, dunkles Bier aus Kärnten

0,33 l 4,00

Hauptgänge

Stubenküken

23,50

aus dem Ofenrohr

Zitrone, Karotte, Navette,

Petersilienwurzel

Gekochter Tafelspitz

25,50

vom Montafoner Kalb

Röstkartoffeln,

Crème-Blattspinat

Geschmorte Schulter

24,50

vom Montafoner Rind

Sellerie,

Hülsenfrüchte süß-sauer

Rosa gebratener

29,50

Hirschrücken

Apfelrotkraut

und Grießknödel

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich gerne an unser geschultes Servicepersonal.
Alle Preise sind in Euro und inklusive der geltenden Mehrwertsteuer angegeben.



Brasserie Leonis

Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 22 Uhr, warme Küche 12 bis 14 und 17 bis 20.30 Uhr

Fisch

Fish and Chips Sauce Tartare	20,50	Bachsaibling auf der Haut gebraten, Marillenrisotto, Stangensellerie	22,50
Catch of the Day	24,50		

Vegetarisch

Rosmarin-Polentaschnitte Gegrillter Apfel, Sauerrahm	16,50	Flammkuchen Topfen, Feigen, Bergkräuter, Tannenhonig	14,50
Hausgemachte Zitronenpasta Belper Knolle, Thymian	18,50		

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich gerne an unser geschultes Servicepersonal.
Alle Preise sind in Euro und inklusive der geltenden Mehrwertsteuer angegeben.



Brasserie Leonis

Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 22 Uhr, warme Küche 12 bis 14 und 17 bis 20.30 Uhr

Dessert

Tagesdessert 10,50

Crème Brûlée 12,50
Vanilleeis

Schokoladentarte 13,50
Hausgemachtes
Cassis-Sorbet

Halbgefrorenes Eistörtchen 13,50
Quitte, Zitrone,
Meringue-Mantel