



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 engagierten Gastgeber und sorgen mit viel Aufmerksamkeit und Herzlichkeit für einen rundum gelungenen Aufenthalt.

Wir freuen uns darauf, Sie in unserer kleinen Oase der Gemütlichkeit willkommen zu heißen und Ihnen ein unvergessliches, kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Mittwoch | Donnerstag | Freitag von 18.00 bis 21.00 Uhr

Samstag | Sonntag von 12.00-14.00 Uhr und von 18.00-21.00 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

Aperitif

LEONIS BLEND

Macallan 12 Double Cask | The Botanist Gin | Ginger Beer

15.00

LEONIS GOLDEN MIX

Macallan 12 Double Cask | Antica Formula Vermouth | Angostura Bitters

16.00

MUNTABREW

Craft Beer aus Bartholomäberg

0.33l 6.00

Weinempfehlung

GRÜNER VELTLINER „LÖSS“

Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal, Niederösterreich

0.125l 8.00

Alkoholfreie Getränke

UNDONE LITTLE FRENCH

aus Hamburg, Deutschland

9.00

UNDONE GIN

aus Hamburg, Deutschland

mit Fever Tree Indian Tonic

11.00

Das Spiegelbild unserer Küche

AMUSE BOUCHE

Kleiner Willkommensgruß aus der Küche

DIE KAROTTE

CASHEW | RICOTTA

FALSCHER JAKOBSMUSCHEL

SPINAT | SCHWARZER KNOBLAUCH

SPECK | CALAMANSI

AUFTAKT ZUM HAUPTGANG

IBERICO PLUMA

ZWIEBELGEWÄCHSE

HIMBEER

LIMETTE | ESTRAGON

PETIT FOURS

Gaumengruß als Dankeschön

Vier-Gang-Menü (ohne falsche Jakobsmuschel)

85.00 EURO

Fünf-Gang-Menü

99.00 EURO

Die Gänge sind unveränderlich

À LA CARTE

VORSPEISEN UND SUPPEN

GEBEIZTER SAIBLING

SAUERKLEE | ROTE BEETE

16.00

ESSENZ VOM WILD

BLUNZEN | LARDO

12.00

DIE KAROTTE

CASHEW | RICOTTA

14.00

APFEL-CALVADOS

KREN | SELLERIE

9.50

HAUPTGÄNGE

IBERICO PLUMA (Rückendeckel)

ZWIEBELGEWÄCHSE | MAJORAN

38.00

SCHWARZWURZEL RAVIOLO

PILZESSENZ | HEIDELBEERE

26.00

GEBRATENE SEEZUNGE

SANDDORN | RADICCHIO | VERJUS

36.00

À LA CARTE

STEAKS VOM JAPANISCHEN HOLZKOHLEGRILL „YAKINIKU“

Diese Gerichte inkludieren je eine Beilage und eine Sauce pro Person

KOTELETT VOM DUROC SCHWEIN

AUS NÜZIDERS, SIMON BURTSCHER

38.00

FILET VOM ÖSTERREICHISCHEN RIND

METZGEREI SALZGEBER

200 g 42.00

300 g 48.00

HIRSCHRÜCKEN

AUS TIROL

200 g 42.00

HEREFORD T-BONE STEAK

AUS IRLAND

500 g 48.00 für eine Person

1200 g 100.00 für zwei Personen

BEILAGEN UND SAUCEN

GEMISCHTER PFLÜCKSALAT Hausdressing	12.00	CHIMMICHURRI Argentinische Kräutersauce	6.00
STEAKHOUSE POMMES FRITES	6.00	PFEFFERSAUCE	6.00
KARTOFFELPÜREE	6.00	SAUCE BÉARNAISE	6.00
ROTKRAUT	6.00		
PIMIENTOS DE PADRÓN	6.00		
MEDITERRANES GEMÜSE	7.00		

À LA CARTE

LEONIS BRASSERIE KLASSIKER

BEEF TATAR

GESCHLAGENE BUTTER | SCHALOTTEN | KAPERN | BAUERNTOAST

Dieses Gericht bereiten wir Ihnen direkt am Tisch zu

22.00

ESSENZ VON RÖSTZWIEBELN

SPECKKNÖDEL

9.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

PETERSILIENKARTOFFELN | KALTGERÜHRTE PREISELBEEREN

35.00

KALBSTAFELSPITZ

KNOCHENMARK | SEMMEL KREN | KARTOFFELPOLSTER | APFEL

36.00