

Specials

zusätzlich zur Speisekarte

jeden Mittwoch ab 16.00 Uhr

LADY's DAY

2 Tapas nach Wahl + Hugo oder Prosecco

19,- pro Person

jeden Donnerstag auf Reservierung

TAPAS Table for all

gemeinsam Tapas Schlemmen wie in Spanien

65,- pro Person

jeden Freitag ab 17.30 Uhr

MEN's DAY

Steaks und Spare Ribs

Samstag

Time to drink CHAMPAGNE

Glas 15,-

Glas Rosé 18,-

Bar . Restaurant . Club

Zwielicht

www.apresski-montafon.at

Glutenhaltige Getreide	A	Schalenfrüchte	H
Krebstiere	B	Sellerie	L
Ei	C	Senf	M
Fisch	D	Sesam	N
Erdnuss	E	Sulfite	O
Soja	F	Lupinen	P
Milch, Laktose	G	Weichtiere	R

Öfnungszeiten Restaurant Zwielicht

durchgehend warme Küche

Täglich ist das Restaurant ab 11.30 of en.

Infos: www.zwielicht-montafon.at

Restaurant Zwielicht

Pfanges 89c (neben der Talstation)

A - 6793 Gaschurn

Tel +43/(0)664/104 24 05

Vorspeisen und Suppen

- V Rohkostsalat Frenchdressing, Vitalkörnermix EHMOP 9,-
- V Bruschetta Tomaten, Basilikum 12,-
- V Artischockenherz confiert und gebraten, veganer
Vegan Kaviar, zweierlei Tomaten, Olivenliquid, Hanferde AFGOP 18,-
- V 2x Veganes Tartare Rote Rübe und Bulgur,
Vegan Avocadocreme, Asia-Zupfsalate, Nachos AEFLMNOP 19,-



Vitello Tonnato Kalbfleisch an Thunfischsauce,
 Kapern, Tomaten, Oliven CDFGHMNOP 17,-

Thunfisch Sashimi + Buchenholz Räucherlachs
 Wasabieis, Kimchisalat, Senfkaviar, Sojagel DFHMNOP 27,-

Beef Tartar 100g
 Balsamicozwiebeln, Toast, Butter ACFGLMOP 23,-



Alpenkaviar Beri vom sibirischen Stör 20g
 Blinis, gehacktes Ei, Sauerrahm, Schalottenwürfel 48,-



Rindsbouillon mit Kräuterflädle ACGL 8,-

Asia Energie Hühnersuppe mit Wantonitasche,
 Gemüse, Shi-Takepilze, Pulled Chicken ACEFHLMNOP 12,-

V KOI - Karotten-Orangen-Ingwersuppe
Vegan mit Kokosmilch LO 10,-

Tapas

alleine oder gemeinsam

kalte Tapas

Rohschinken

<input checked="" type="checkbox"/>	eingelegte Tomaten, Oliven	Vegan	FGOP
<input checked="" type="checkbox"/>	Rote Rüben Tartare, Nachos	Vegan	FNOP
<input checked="" type="checkbox"/>	Tabouleh-Bulgursalat	Vegan	AEFHNOP
	Thunfisch-Sashimi, Algensalat		DEFHNOP
	Vitello Tonnato		CDFGHMNOP
	Buchenholz-Räucherlachs, Kimchi		DFHMOP

warme Tapas

<input checked="" type="checkbox"/>	Pommes, Trüffelsalz	Vegan	A
	Garnelen, Chili, Knoblauch		BOP
	Calamarettis, Limette, Knoblauch		OR
<input checked="" type="checkbox"/>	Potatoe Wedges	Vegan	A
<input checked="" type="checkbox"/>	Piementos - Ofenpaprika	Vegan	N
	Pulled Turkey, Bombay, Ananas		EFHMNO
	Irish Stew vom Montafoner Wollschaf		LO
	Knusper-Schweinebauch, Cole slow		ACGF
<input checked="" type="checkbox"/>	Falafel mit Avocadodip	Vegan	AEFHNOP
	Bolinhos de Bacalhau (Fischkroketten)		ACDG
	Chicken fingers Coconut		ACEF

stell deine Tapas zusammen

für dich alleine oder euren Tisch

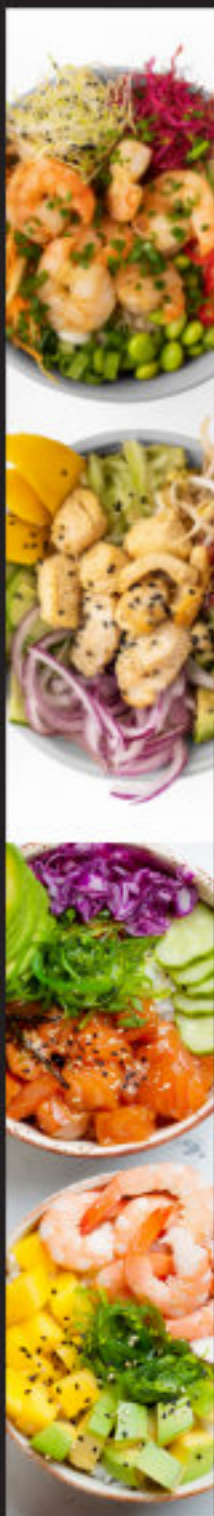
dazu servieren wir Aioli und Ajvar-Dip und Brot

5 Sorten für 34,-

3 Sorten für 22,-

ACFGMO

Tapas



Asia Bowl

gebratene Hühnerbruststreifen, Duftreis, Gemüse
pikante gelbe Kokos-Currysauce

EFHNLNOF

24,-

Tom Ka Gai Bowl

Garnelen, Gemüse, Ananas, pikante
Kokossauce, Duftreis

BEFHNLNOF

30,-

Pulled Turkey Bowl

gezupftes Putenfleisch, Bombaydip, Ananas, Zwiebelringe,
Wedges, Rohkostsalate

AEFLMNOF

23,-

Food Pairing Bowl

Thunfisch short roasted & Lachstranche, Quinoa-Curry-Gemüse,
Rohkostsalat, Edamame, Ingwer, Avocadodip

ADEFHNLNOF

34,-

V Good Live Bowl

Vegan

Gebackene Falafelbällchen, Quinoa-Curry-Gemüse,
Rohkostsalate, Avocadodip

A EFHNLNOF

22,-

V Vege Bowl

Vegan

Bunter Gemüsewok, Edamame, Spinat
Duftreis, pikante gelbe Kokos-Currysauce

EFHNLNOF

21,-

Bowls - der Trend in der Schüssel

Bowls

Klassiker

Wiener Schnitzel

vom Schwein, Pommes

AC

20,-

Zwiebelicht Spieß

Rind, Schwein, Huhn, Speck, Würstel,
Pommes, Teufelsdip, Kräuterbutter

ACFGLMOP

27,-



Entrecote 250g vom südamerik. Rind

Kräuterbutter, Wedges, Wintergemüse

AGLOP

35,-

Rindsfiletsteak 220g Pfeffersauce

Kartoffelgratin, Wintergemüse

AGLOP

44,-

Rindsfiletsteak Rossini 220g

mit gebratener Gänsestopfleber

Trüffeljus, mit Kartoffelgratin, Wintergemüse

AGLOP

64,-

Steaks



Duroc Schweinskotelette 350g vom Grill

Wedges, Pimentos, Kräuterbutter, Teufelsdip

ACFGLMOP

30,-

Rosa Lammhuft & Kotelette

an Kräuterjus, Süßkartoffelstampf, Wintergemüse

AGLOP

42,-

Kotelettes



Hauptgerichte

Zwielicht Foodsharing Platten



Platten für 2 Personen:

Chateau Briand 440 g Filet 46,- pro Person

Entrecote Double 500 g 40,- pro Person

Beilagen: Ofenkartoffel m. Sauerrahm, Potatoe Wedges,
Gemüse, Sauce Bearnaise und Pfeffersauce
ACFGLMOP

Riesenspieß (ab 2 Personen und mehr)

Rind, Schwein, Huhn, Schnitzel, Speck, Würstel,
Pommes, Wedges, Gemüse, Teufelsdip, Kräuterbutter
ACFGLMOP 34,- pro Person

Steakplatte Surf & Turf

(ab 2 Personen und mehr)
Entrecote, Duroc Schweinskotelette, Kalbssteak, Garnelen,
Wedges, Ofenkartoffel, Gemüse, Pfeffersauce,
Teufelsdip, Kräuterbutter
ABCFGLMOP 48,- pro Person



süße Versuchungen

Apfelstrudel ACEGHO 6,50

... mit Eis + 3,- ... mit Eis und Sahne + 4,-

... mit Sahne + 1,50 ... mit warmer Vanillesauce + 4,-

Kaiserschmarren, Apfelmus, Vanilleeis ACEGHO 14,-

Marmoriertes Schokomousse

Cassisfeigen und Karamelhippe ACEFGH 13,-

Crèmebrûlée Tonkabohne

am Tisch flambiert CG 10,50

Brioche French Toast Tarte

mit Brombeer-Lavendelsorbet ACFG 12,50

Schokoküchlein mit warmem flüssigem Kern,

Vanilleeis und Sahne ACEFGH 11,-

Eierlikör Royal

Vanilleeis, Espuma,
Haselnusskrokant

ACEGH 8,-

Affogto

Vanilleeis, Espresso

CG 7,5



Eisarten:

Vanille-, Schokoladeeis,
Brombeer-Lavendel Sorbet

1 Kugel 4,-

2 Kugeln 6,-

3 Kugeln 8,-

... mit Sahne + 1,5

Empfehlung



Glas Portwein
LBV Vintage 6,50

Glas Süsswein 9,80

Käse:

Trüffel Rahmgorgonzola Cremoso 50g

Grapparosinen, Brot AGLO 15,-

Bergkäse 12 Mon. 100g Feigensenf, Grapparosinen 14,-