



Specials

zusätzlich zur Speisekarte

jeden Donnerstag auf Reservierung

TAPAS Table for all

gemeinsam Tapas schlemmen 65,- pro Person

jeden Freitag ab 17.30 Uhr

MEN's DAY

Steaks und Spare Ribs

Samstag

Time to drink CHAMPAGNE

Special Price Glas 15,- Glas Rosé 18,-

Öffnungszeiten Restaurant Zwielight

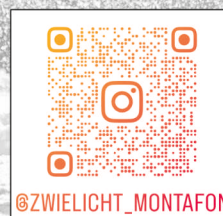
durchgehend warme Küche

Täglich ist das Restaurant ab 11.30 offen.

Infos: www.zwielight-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

folgt uns auf Instagram





Vorspeisen

ein Crossover von heimischen und internationalen Gerichten

Rohkostsalat Kernöldressing F M O P Vegan 10,00

Tomaten-Bratsalat V
mit Wollmilch-Fetakäse aus Gaschurn
Oliven, alter Balsamiko A G O P 13,00

Artischockenherz V
mit Randentartare, Kartoffel-Lauchcreme,
Oliventapenade E F G L M N O P 19,00

Gambas al Ajillo
Garnelen in Knoblauch-Chiliöl
Aioli, Baguette A B C F G L O P 19,00

Beef Tartare
Gepickelte Rote Zwiebeln, Balsamikoperlen,
Toast und Butter A C F G L M O P 24,00

Fisch 2
Alpenwels und Gin-Räucherlachs
Algensalat, Ingwerperlen A D E F L M N O P 24,00

Suppen *Liquids als Soulfood*

Empfehlungssuppe fragen sie unser Service 11,00

Kleine japanische Ramen
Misobrühe, Nudeln, Gemüse, Ei A C E F H L N
V ... vegetarisch 12,00
... mit Garnele (B) 15,00
... mit Spanferkel 15,00

Hummerbisque
Flusskrebseinlage, Sauce Rouille A B C D F G L O P 19,00

Tapas *alleine oder gemeinsam*

Kalte Tapas

Rohschinken

eingelegte Tomaten, Oliven

F O P

Sweet Pepper, Peperoni gefüllt

Vegan

F G M O

Meeresfrüchtesalat

V

B D F O P R

Bruschetta Brötchen (2 Stk.)

A G P

Gin-Räucherlachs, Alpenwels

V

D F N O P

Warme Tapas

Gemüse-Kartoffelkroketten, Jalapeno Bites

V

A C E F G L

Pommes, Trüffelsalz

Vegan

A

Garnelen-Chili-Knoblauchöl

B O P

Gyozaschen mit Crispy Chiliöl (3 Stk.)

A C E F H L N O P

Veggie Stick Curry Marsala, Pea Mint

V

A L

Pimientos

Vegan

N

gebratene Spanferkelrolle, Cole slow

C F G M O P

Potatoe Wedges

Vegan

A

Linsen Dahl, Sauerrahm, Minze

V

G L O P

Falafel-Dattelbällchen, Avocadodip (5 Stk.)

Vegan

A E F H L N O P

Stellen dir deine Tapas zusammen

für dich alleine oder zum Teilen

3 Stück 22,-

dazu servieren wir Aioli und Ajvar Dip

5 Stück 34,-

jeden Donnerstag auf Vorreservierung
Tapas Table for all
eine Auswahl an kalten und warmen Tapas
wird eingestellt zum sharen
65,- pro Person



Lust auf Fleisch

Entrecote 250g vom südamerikanischen Rind
Kartoffelgratin, Gemüse, Café de Paris Butter

A F G M P

42,00

Rindsfilet 220g vom brasilianischen Rind
Pfeffersauce, Trüffelstampfkartoffeln, Gemüse

A F G L O P

49,00

Duroc Schweinskotelett 350g
Potatoe Wedges, Pimientos, Teufelsdip, Café de Paris Butter

A C F G L M O P

33,00

Food Sharing Platten

für 2 Personen:

Chateau Briand 440g

52,- pro Person

Entrecote Double 500g

44,- pro Person

Beilagen: Ofenkartoffel, Sauerrahm, Potatoe Wedges, Gemüse,
Café de Paris Butter, Sauce Bearnaise und Pfeffersauce

A C F G L M O P

ab 2 oder mehr Personen:

Steakplatte Surf+Turf (ca. 800g Fleisch)

Entrecote, Duroc Schweinskotelett, Maishuhnbrüstchen,
Garnelen, Potatoe Wedges, Ofenkartoffel, Sauerrahm,
Gemüse, Pfeffersauce, Teufelsdip, Café de Paris Butter

A B C F G L M O P

55,- pro Person

Riesenspieß

Rind, Schwein, Huhn, Schnitzel, Speck, Würstel,
Pommes Frites, Potatoe Wedges, Gemüse,
Teufelsdip, Café de Paris Butter

A C F G L M O P

38,- pro Person



Klassische Gerichte

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Pommes, Frites AC 23,00

Maishuhnbrust

Linsendahl, Gemüse, Balsamikojus EFGHLNOP 28,00

Lou de Mer - Wolfsbarschfilet

Chimichurry, Süßkartoffelstampf, Gemüse ADEFGHNOP 31,00

Rindsfiletwürfel in Pommery-Senfsauce

Tagliatelle, Gemüse ACGLOP 33,00

Zwielicht Bowls

Lieblingsgerichte in der Schüssel

Thai-Chicken Bowl mit gelbem Curry

Hühnerstreifen, Wokgemüse, Duftreis EFHLNOP 26,00

Vegane Bowl mit gelbem Curry

Wokgemüse, Edamame, Duftreis EFHLNOP 23,00

Power Bowl

Falafel-Dattelbällchen, Quinoa-Bulgur, Edamame, Avocadodip, Rohkost AEFHLNOP 24,00

Poke Fischbowl

Räucherlachs und Alpenwels, Quinoa-Bulgur, Edamame, Algensalat, Ingwer, Avocadodip, Rohkost ADEFHLMNOP 29,00

Éissorten:
 Vanille, Kirsch, Mango
 1 Kugel 4,-
 2 Kugeln 7,-
 3 Kugeln 9,-
 mit Sahne + 2,-

Süße Verführungen

Kaiserschmarren

Zwetschgenröster, Vanilleeis

ACEFGH 16,00

Schokoküchlein

mit warmem flüssigem Kern,
 Vanilleeis und Sahne

ACEFGH 13,00

Cheesecake

Cassisfeigen, Nusscrumble

ACEFGH 14,00

Dubai Parfait

aus Schokolade- und Pistaziencreme,
 Engelshaar, gehackte Pistazien

CEFGH 16,00

Naschglas - klein und fein

Eierlikör Royal

Vanilleeis, Espuma, Krokant

ACEGH 9,00

Kirsch Noir

Wollmilch Kirscheis, alter Balsamico

AFGO 7,00

Zwetschgenkuss

Gebrannte Tonkabohnencreme, Kompott

CFG 9,00

Affogato

Vanilleeis, Espresso

ACG 8,00

Käsefinale

Kasa Nova - Käseauswahl

Feigensenf, Trüffelperlen

AGMO 15,00

Wollmilch Camembert

aus Gaschurn

Feigensenf, Trüffelperlen

AGMO 15,00



Glas Portwein
 LBV Vintage

8,50

Glas Süßwein

9,80