



**SPEISE-  
KARTE**

## **HERZLICH WILLKOMMEN IM SILVRETТА-HAUS**

**Hier, auf 2.032 m Seehöhe, verwöhnen wir  
unsere Gäste auf höchstem Niveau.**

[silvretta-bielerhoehe.at](http://silvretta-bielerhoehe.at)



Als Mitglied bei „bewusstmontafon“ achten wir besonders auf kulinarische Genüsse mit Produkten und Spezialitäten aus der Region.

Für die Verwendung von Produkten aus Österreich bzw. den umliegenden Regionen wurden wir mit dem AMA Gastrosiegel Vorarlberg ausgezeichnet.

**Obst und Gemüse (nach saisonaler Verfügbarkeit):**  
überwiegend aus Vorarlberg bzw. Österreich und Bodenseeregion

**Rind- und Schweinefleisch:**  
überwiegend aus heimischer Landwirtschaft aus dem Montafon und Österreich,  
über Metzgerei Salzgeber, Tschagguns und über Metzgerei Walser, Meiningen

**Milch- und Milchprodukte:**  
überwiegend aus Vorarlberg über Vorarlberg Milch, Feldkirch

**Eier überwiegend aus Freilandhaltung:**  
überwiegend aus Vorarlberg über Sennhof, Rankweil

**Sura Kees, Bergkäse, Butter:**  
überwiegend aus Vorarlberg über Vorarlberg Milch und  
von Familie Sandrell aus Tschagguns

**Wildfleisch (saisonal):**  
überwiegend aus heimischer Jagd über Metzgerei Salzgeber, Tschagguns


Wir, die Familie Mijovic und unser Team, wünschen Dir  
schöne Stunden, guten Appetit und zum Wohl.



## KLEINE KÖSTLICHKEITEN

<b>Schinken-Käse-Toast oder Toast-Hawaii</b> (A, C, F, G, H, N)	10,30 €
<b>Frankfurter mit Gebäck und Senf</b> (A, F, G, H, L, M, N, O)	8,60 €
<b>Kornbrot</b> (A, F, G, H, N)	2,60 €
<b>Semmel</b> (A, F, G, H, N)	2,40 €
<b>Scheibe Brot</b> (A, C, E, F, G, H, N, P)	1,70 €

### Köstliche Salate der Saison





<b>Bunter Beilagensalat</b> (C, G, L, M, O) 	8,40 €
<b>Wurstsalat</b> , fein garniert mit Gebäck (A, C, F, G, H, L, M, N, O)	14,40 €
<b>Lumpensalat</b> , fein garniert mit Gebäck (A, C, F, G, H, L, M, N, O)	15,00 €
<b>Salat „Leicht und Fit“</b> (C, G, H, L, M, O) gebratene Hühnerbruststreifen auf verschiedenen Salaten	20,90 €

### Aus dem Suppentopf






<b>Frittaten- / Flädlesuppe</b> (A, C, L, M, N)	6,60 €
<b>Leberspätzlesuppe</b> (A, C, G, L, M, N)	6,60 €
<b>Tomatencremesuppe</b> (A, G, L, M, N) 	6,70 €
<b>Gulaschsuppe</b> mit Gebäck (A, C, E, F, G, H, L, M, N, P)	8,60 €










## VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE

- Montafoner Käsespätzle** mit grünem Salat (A, C, G, L, M, O)  16,90 €
- Schlutzkrapfen** mit Spinat, Lauch und Seitanfülle (A, F, H)   
mit veganem Parmesan 17,80 €
- Kartoffeln aus der Pfanne** mit frischen Pilzen   
mit Gemüse und frischen Kräutern  16,40 €

### Leckereien vom Grill und aus der Pfanne


- Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein** mit Preiselbeeren (A, C, L, M, O)   
und Beilage nach Wahl (Pommes frites, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat) 21,40 €
- Steak vom Schwein mit Pfefferrahmsauce** (A, F, G, L, O)   
Kroketten und Gemüsebukett 27,60 €
- Gegrilltes vom Rind, Huhn und Schwein** (G)   
mit Pommes frites und feinem Gemüse 27,90 €
- Rumpsteak vom Grill** (A, C, G)   
mit Rahmspätzle, Broccoli, Preiselbeeren und Kren 31,20 €
- Saiblingsfilet vom Rost** (D, G)   
mit Petersilkartoffeln, Gemüse, Zitronenbutter 29,30 €

### Für unsere Kleinen (Gäste bis 12 Jahre)

- „Harry Potter“** Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites (A, C, M)  11,40 €
- „Minions“** Chicken Nuggets mit Pommes frites (A, C)  9,80 €
- „Snoopy“** Frankfurter mit Pommes frites (C, L, M, O)  9,20 €
- „Simba“** Spätzle mit Rahmsauce (A, C, G)  6,60 €
- „Mr. Potato“** Kartoffeln aus der Pfanne mit frischen Pilzen (A, F, H)  8,40 €
- Portion Pommes frites** mit Ketchup und Mayonnaise (C, L, M, O)  6,10 €
- Ketchup oder Mayonnaise** (C, L, M, O)  1,00 €



## AUS UNSERER BACKSTUBE

<b>Hausgemachter Apfel-, Topfen- oder Mohnstrudel</b> (A, C, G, H, O)	6,70 €
mit Sahne (G)	7,70 €
mit Vanillesauce (G)	7,70 €
mit einer Kugel Vanilleeis (G)	7,70 €
<b>Hausgemachter Kaiserschmarren</b> (A, C, G, O)	
mit Zwetschkenröster und einer Kugel Vanilleeis	16,80 €
<b>Kleine Portion Kaiserschmarren</b> (A, C, G, O)	13,20 €
<b>Kuchen des Tages</b> (A, C, G, H)	5,80 €
<b>Veganer Schoko-Nuss Kuchen</b> (F, H) 	5,80 €

### Eisspezialitäten

Bitte frag nach unserer Eiskarte.



Vegane Speisen



Vegetarische Speisen



Klimateller

### Guten Appetit wünscht das Silvretta-Haus-Team

Wir bieten viele Gerichte auch als „kleine Portion“ an!  
Selbstverständlich kannst Du auch gerne Deine Beilage anpassen!

#### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

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



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Orangen- oder Zitronenlimonade	0,35 l	4,60 €
Coca-Cola, Light, Zero, Spezi, Eistee	0,33 l	4,60 €
Red Bull	0,25 l	5,20 €
Almdudler	0,35 l	4,60 €
Apfelsaft gespritzt	0,2 l	3,90 €
Apfelsaft gespritzt	0,5 l	4,90 €
Apfel-, Orangen- oder Johannisbeersaft	0,2 l	3,90 €
Orangen-, Johannisbeersaft gespritzt groß	0,5 l	5,10 €
Bitter Lemon, Tonic Water	0,2 l	4,10 €
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,33 l	3,80 €
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,75 l	5,80 €

### Warme Getränke

Tasse Kaffee (G)		3,90 €
Tasse Bio Fairtrade Kaffee (G)		4,20 €
Espresso (G)		3,50 €
Latte Macchiato (G)		4,80 €
Cappuccino (G)		4,70 €
Kaffee Hag (G)		3,90 €
Irish Coffee (A, G)		8,70 €
Tee		3,70 €
Heiße Schoko (A, G, H)		4,10 €
Glühwein (O)		6,30 €
Jagatee (O)		6,50 €



## APERITIFS

Campari Orange/Soda	4 cl	6,30 €
Aperol Spritz (0)	4 cl	7,10 €
Aperol Veneziano (0)	4 cl	7,90 €
Cynar, Martini Bianco, Dry, Rosso (0)	4cl	5,20 €
Sherry Medium, Ruby Port (0)	4 cl	5,20 €
Alpcider mit Alpenkräutern (0)	0,25 l	6,20 €
Il Ugo (0)	0,25 l	7,10 €
Glas Sekt (0)	0,1 l	5,20 €
Glas Prosecco (0)	0,1 l	5,30 €

### Bier in Flaschen

Fohrenburger Bier (A)	0,5 l	5,40 €
Fohrenburger Stiffler (A)	0,33 l	4,30 €
Weizenbier (A)	0,5 l	5,60 €
Weizen - dunkles, Kristall, Alkoholfreies (A)	0,5 l	5,60 €
Weizenbier (A)	0,33 l	4,50 €
Alkoholferies Bier (A)	0,5 l	5,30 €
Radler süß, sauer (A)	0,5 l	5,40 €
Radler süß, sauer (A)	0,33 l	4,30 €



## OFFENE WEINE

### Weißwein

<b>Grüner Veltliner</b> <sup>(0)</sup>	0,25 l	8,00 €
Weingut Brindlmayer, Traisental	0,125 l	4,00 €
<b>Sauvignon Blanc F.F.O.</b> <sup>(0)</sup>	0,25 l	9,20 €
Weinhof Anton & Elfriede Waldschütz, Wagram	0,125 l	4,60 €
<b>Riesling - Klassik</b> <sup>(0)</sup>	0,25 l	8,60 €
Weingut Brindlmayer, Traisental DAC	0,125 l	4,30 €
<b>Chardonnay</b> <sup>(0)</sup>	0,25 l	8,00 €
Weingut Brindlmayer, Traisental	0,125 l	4,00 €
<b>Gelber Muskateller</b> <sup>(0)</sup>	0,25 l	11,20 €
Weingut Sabathi, Südsteiermark	0,125 l	5,60 €
<b>Weissburgunder „Fels am Wagram“</b> <sup>(0)</sup>	0,25 l	10,40 €
Weinhof Anton & Elfriede Waldschütz, Wagram, DAC	0,125 l	5,20 €

### Roséwein

<b>Zweigelt Rosé</b> <sup>(0)</sup>	0,25 l	8,00 €
Weingut Brindlmayer, Traisental	0,125 l	4,00 €

### Rotwein

<b>Zweigelt</b> <sup>(0)</sup>	0,25 l	9,80 €
Weingut Umathum, Burgenland	0,125 l	4,90 €
<b>Blaufränkisch</b> <sup>(0)</sup>	0,25 l	9,40 €
Weingut Heinrich, Burgenland	0,125 l	4,70 €
<b>Pinot Noir Salzlacken</b> <sup>(0)</sup>	0,25 l	9,20 €
Weingut Christa und Rudi Salzl, Burgenland	0,125 l	4,60 €
<b>Sankt Laurent</b> <sup>(0)</sup>	0,25 l	11,20 €
Weingut Heinrich, Burgenland	0,125 l	5,60 €
<b>Cuvée Exquisite</b> <sup>(0)</sup>	0,25 l	9,60 €
Weinhof Anton & Elfriede Waldschütz, Wagram	0,125 l	4,80 €

<b>Gespitzter Rot/Weiß</b> <sup>(0)</sup>	0,25 l	5,20 €
---	--------	--------





## FLASCHENWEINE 0,75 L

### Weißwein

#### **Grüner Veltliner - Federspiel** <sup>(0)</sup>

Weingut Knoll, Wachau

trocken, feine Würze, leichtes Pfefferl

0,75 l

46,20 €

#### **Riesling - Federspiel** <sup>(0)</sup>

Weingut Knoll, Wachau

trocken, zarte Zitrus- und mineralische Noten

0,75 l

58,80 €

#### **Gelber Muskateller - „Steirische Klassik“** <sup>(0)</sup>

Weingut Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark

trocken, fruchtig, Holunderblüten und Zitronenmelisse

0,75 l

33,60 €

#### **Sauvignon Blanc F.F.O.** <sup>(0)</sup>

Weinhof Anton & Elfriede Waldschütz, Wagram

trocken, frisch-fruchtig, pikante Säure, langer Abgang

0,75 l

27,10 €

#### **Weissburgunder „Fels am Wagram“, DAC** <sup>(0)</sup>

Weinhof Anton & Elfriede Waldschütz, Wagram

trocken, harmonisch, sensible Würznoten, langer Abgang

0,75 l

31,20 €

#### **Chardonnay** <sup>(0)</sup>

Weingut Brindlmayer, Traisental

trocken, im Duft feinstes Haselnussaroma, langer Abgang

0,75 l

24,00 €

### Roséwein

#### **Zweigelt Rosé** <sup>(0)</sup>

Weingut Brindlmayer, Traisental

reife Kirschennote, spritziger Charakter

0,75 l

24,00 €



## FLASCHENWEINE 0,75 L

### Rotwein

#### **Zweigelt** <sup>(0)</sup>

Weingut Umathum, Burgenland

trocken, feines Fruchtaroma, runder Geschmack

0,75 l

29,40 €

#### **Pinot Noir Salzlacken** <sup>(0)</sup>

Weingut Christa und Rudi Salzl, Burgenland

trocken, feines Vanillearoma, harmonische Holznote

0,75 l

27,20 €

#### **Blaufränkisch** <sup>(0)</sup>

Weingut Heinrich, Burgenland

trocken, fruchtig, charakteristische Säure

0,75 l

28,20 €

#### **Sankt Laurent** <sup>(0)</sup>

Weingut Gernot Heinrich, Burgenland

trocken, kühle Würze, lebendige Säure

0,75 l

33,60 €

#### **Cuvée Exquisite** BB-BP <sup>(0)</sup>

Weinhof Anton & Elfriede Waldschütz, Wagram

trocken, fruchtig, leicht und frisch

0,75 l

28,60 €

#### **Opus Eximium** BL-ZG-M <sup>(0)</sup>

Weingut Gesellmann, Burgenland

trocken, Holzwürze, anhaltender Abgang

0,75 l

43,60 €

#### **Arachon T.FX.T.** BL-ZG-M-Cs <sup>(0)</sup>

Weingut Szemes-Pichler-Tement, Burgenland

trocken, straffe Textur, feinkörniges Tannin

0,75 l

46,80 €

#### **Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:**

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

Fehler, Änderungen und Irrtümer vorbehalten.