

MONT FORT HAUS

Essen.
Trinken.
Genießen.

*Wir möchten Sie herzlich im Restaurant E3 im Montforthaus begrüßen!
Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit.*

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

*Montag bis Mittwoch
10:00 - 17:00 Uhr*

*Donnerstag und Freitag zusätzlich am Abend
10:00 - 22:00 Uhr*

KÜCHE

*11:30 - 14:00 Uhr - Mittagsmenü
14:00 - 16:00 Uhr - Snackkarte
18:00 - 21:00 Uhr - Abendkarte*

Samstage auf Anfrage für Gruppen und Veranstalter

Sonntag und an Feiertagen geschlossen



VORSPEISEN UND SUPPEN

EURO

Tagessuppe - gerne informieren wir Sie über unsere Tagessuppe <i>vegan</i>	8,50
Gegrillter Spargel - Wachtelei / Schinkenspeck / Sauce Hollandaise / Kresse <i>CG</i>	8,50
Tomaten-Mozzarella - Tomaten / Mozzarella / Basilikum <i>G</i>	7,50
Buttermilch-Hähnchenstreifen - Aioli / Chili Dips <i>AG</i>	8,50
Prosciutto und Melone - Mini Mozzarella / Balsamico / Basilikum <i>G</i>	8,50

HAUPTSPEISEN

Paella - Hähnchen / Garnelen / Chorizo / Safran / Reis <i>BGLM</i>	26,50
Seehecht-Aioli - Marktgemüse / sonnengetrocknete Tomaten und Paprika / Pesto / Gremolata <i>ACGDH</i>	29,00
Garnelen Pil Pil - Gekocht in Olivenöl mit Knoblauch / Zitrone / Chili / Petersilie / Brot <i>AB</i>	26,50
Meze Teller - Falafel / Taboulé Couscous / Dip / Feta / mariniertes Gemüse <i>AFG</i>	22,50
Entrecôte - Süßkartoffeln / wilder Blumenkohl / Chimichurri / gegrillte Kirschtomaten	29,50

DESSERTS & SORBETS

Fragen Sie nach unserer Dessertauswahl

<i>Diverse Eissorten</i>	<i>pro Kugel</i>	<i>2,50</i>
<i>Diverse Sorbets (vegan)</i>	<i>pro Kugel</i>	<i>2,50</i>

Gerne empfehlen wir Ihnen folgende Weine

<i>Grüner Veltliner / Löss / Schloss Gobelsburg</i>	<i>31,00</i>
<i>Sauvignon Blanc / Kalk & Kreide / Weingut Tement</i>	<i>48,00</i>
<i>Roter Veltliner / Klassik / Weingut Leth</i>	<i>31,00</i>
<i>Zweigelt / Eichbaum / Weingut Nigl</i>	<i>36,00</i>
<i>Blaufränkisch / Weingut Josef Umathum</i>	<i>43,00</i>

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

ALLERGENE

A Weizen **B** Krebstiere **C** Ei **D** Fische **E** Erdnüsse **F** Soja **G** Milch **H** Schalenfrüchte **L** Sellerie **M** Senf **N** Sesam
O Sulfite **P** Lupine **R** Muscheln