



Warum das Silbertal seinen Namen trägt

Wer heute durch das idyllische Silbertal im Montafon wandert, genießt vor allem unberührte Natur. Doch der Name ist kein modernes Marketing, sondern erinnert an einen wahren Schatzrausch im Spätmittelalter.

Vom historischen Silber- und Kupferbergbau geprägt, entwickelte sich das Gebiet rund um den Kristberg bis ins 16. Jahrhundert zu einem florierenden Zentrum der europäischen Metallgewinnung. In alten Urkunden taucht das Tal wegen des damaligen Dialekts oft als „Siberthal“ auf, da die Schreiber das „l“ der alltäglichen Aussprache einfach wegließen.

Obwohl die Spitzhacken längst verstummt sind, bleibt die Bergbaugeschichte lebendig. Das Gemeindewappen zeigt stolz einen silbernen Bergbauhammer, und hoch oben am Kristberg erinnert die 1507 erbaute St. Agatha Bergknappenkirche – das älteste Gotteshaus des Montafons – an die Bergleute. Sogar die Natur bewahrt die Vergangenheit, denn aufmerksame Wanderer können in der Landschaft noch immer alte Abraumhalden und trichterförmige Pingen entdecken.

Das Ende des Booms besiegelte schließlich ein globaler Wendepunkt im 16. Jahrhundert. Als billiges Silber aus Amerika nach Europa strömte und die Preise verfielen, lohnte sich der gefährliche Abbau in den Alpen nicht mehr. Die Stollen wurden geschlossen, doch geblieben sind eine atemberaubende Landschaft und ein Name, der den einstigen Reichtum im Inneren der Berge unvergessen macht.

Aperitivi - Aperitifs

Calice di Prosecco Glas Prosecco	5,90
Aperol Veneziano Aperol mit Prosecco und Soda	7,50
Hugo Prosecco mit Holunderblütensirup, Soda und Minze	7,50
Martini Rosso o Bianco	5,60
Campari pur auf Eiswürfel	7,50
Campari Soda	7,50
Campari Orange	7,50
Cynar	7,50
Negroni	9,90

Antipasti – Vorspeisen




 Prosciutto e Melone Hauchdünne Scheiben vom Parmaschinken mit Melone	14,90
  Caprese Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum (G)	14,50
 Scampi alla Rucola Garnelen mit gebratenem Rucola, Knoblauch, Kirschtomaten und Zitronenvinaigrette (B)	19,50
 Vitello Tonnato Hauchdünne Kalbsfleischstreifen mit Thunfischsauce (C I D)	17,90
 Carpaccio di Manzo Hauchdünne Rinderfiletstreifen mit frischem Rucola und Parmesan (G)	15,90
  Bruschetta alla Romana Zwei Weißbrotscheiben mit Kirschtomaten, Knoblauch und Basilikum (A)	8,90
Antipasto della Casa Verschiedene Vorspeisen nach Art des Hauses (A, B, D, G, L)	18,90

Analcolico – Alkoholfrei



Crodino	5,90
Sanbitter	5,90

Informationen über Allergene:

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

	vegan
	vegetarisch
	glutenfrei




Insalate – Salate

 Insalata Verde  Grüner Salat 	7,90
 Insalata Mista  Gemischter Salat 	8,90
 Insalata Pomodoro  Tomatensalat mit roten Zwiebeln 	9,90
 Insalata Rucola  Rucola, Parmesan und Cherrytomaten (G)	10,90
 Insalata Toscana Grosser gemischter Salat mit Büffelmozzarella, Parmaschinken und Artischocken (G)	15,90
 Insalata di Pollo Grosser gemischter Salat mit gebratenen Hühnerstreifen	16,90
 Insalata Italia Grosser gemischter Salat mit Büffelmozzarella, Tunfisch, Schinken, Oliven und Ei (D G)	15,90

Zuppe – Suppen

 Crema di Pomodoro  Tomatensuppe mit Sahnehaube (G L)	8,90
 Zuppa d'Aglio  Knoblauchsuppe (C L)	8,90
 Minestrone Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln (A)	9,90
 Zuppa di Pesce Fischsuppe mit frischen Kräutern (B D)	11,90
 Zuppa di Broccoli Broccolicremesuppe mit Sahnehaube (G L)	8,90

 Zu allen Salaten und Suppen wird
 Brot/Gebäck gereicht (A)


 vegan
 vegetarisch
 glutenfrei

Spaghetti



 Spaghetti alla Napoletana 12,90
 Spaghetti mit Tomatensauce (A | L)

Spaghetti alla Bolognese 14,90
Spaghetti mit Fleischsauce (A | L)

Spaghetti alla Carbonara 16,90
Spaghetti mit Speck, Parmesan und Ei (A | L | G)

 Spaghetti Aglio Olio 15,90
 Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl, scharf (A)


Spaghetti alla Vongole 18,90
Spaghetti mit mit Venusmuscheln und Weissweinsauce (A | O | R)


 Spaghetti Tutto Fresco 15,90
 Spaghetti mit Tomatensauce, Kirschtomaten, Artischocken, Oliven und frischem Basilikum (A)

Spaghetti alla Marinara 19,90
Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten (A | B | O | R)

Spaghetti Pescatore 18,90
Spaghetti mit Tomatensauce, Shrimps, Zwiebeln und Knoblauch (A | B | O | R)

Ravioli

 Ravioli Trapanese 19,90
Grosse dreieckige Teigtaschen gefüllt mit feinwürzigem Büffelricotta und Blattspinat an Zucchini- Birnenstreifen Sauce (A | G)

 Ravioli Rustico Pecorino 18,90
Ravioli gefüllt mit einer cremigen Füllung aus würzigem Schafskäse und lieblich-süßer Feige im Blaumöhnteig an Butter und Salbei (A | G)

al Forno

Lasagne al Forno 16,50
Lasagne mit Fleischsauce und Bechamel (A | G)

 Cannelloni al Forno 16,50
Teigrollen gefüllt mit Spinat und italienischem Frischkäse (A | G | L)


Paccheri


Paccheri al Tonno 15,90
Paccheri mit Tomatensauce und Tunfisch (A | D)

Paccheri al Bolognese 14,90
Paccheri mit Fleischsauce (A | L)


Paccheri al Scampi 22,90
Paccheri mit Tomatensauce und Scampi (A | B)

Penne - Maccheroni

 Penne Arrabiata 13,90
 Penne mit Tomatensauce und Basilikum – scharf (A)


 Penne Toscana 15,90
Penne mit Broccoli, Spinat, Gorgonzola und Rahmsauce (A | G | L)

Penne Pollo 17,90
Penne mit Hühnerfleisch und Rahmsauce (A | G)

 Penne Gorgonzola 14,90
Penne mit Gorgonzola und Rahmsauce (A | G)

Tagliatelle - hausgemacht

Tagliatelle con Manzo e Rucola 23,90
Tagliatelle mit Rindsfiletstreifen, Rucola, Champignons, Zwiebeln und Knoblauch (A I C I L)

 Tagliatelle Porcini e Tartuffo 21,90
Tagliatelle mit Steinpilzen, schwarzem Trüffel und Knoblauch (A I C I G)


Tagliatelle agli Scampi 22,90
Hausgemachte flache Spaghetti mit Garnelen, Tomatensauce, Knoblauch, Kirschtomaten und Basilikum (A I B I G I L I O)

Tagliatelle al Salmone 21,90
Hausgemachte flache Spaghetti mit Lachs, Zwiebeln und Kirschtomaten (A I D I G I L I O)


Tortellini - hausgemacht


Tortellini alla Panna 13,90
Tortellini mit Schinken, Parmesan und Sahnesauce (A I G)


  Tortellini ai Funghi Porcini 14,90
 Tortellini mit Steinpilzen, Knoblauch und Petersilie (A I G)

 Tortellini della Nonna 13,90
Tortellini mit Gorgonzola, Spinat und Rahmsauce (A I G)




Gnocchi

 Gnocchi al Fonso 19,90
Gnocchi mit Vongole und Steinpilzen (A I R)




 Gnocchi Paesana 14,90
Gnocchi mit Tomatensauce, Brokkoli und Rahmsauce (A I G)


 Gnocchi Quattro Formaggi 15,90
Gnocchi mit vier verschiedenen Käsesorten (A I G)




Risotto

  Risotto al Funghi Porcino 18,90
 Risotto mit Tomatenrahmsauce, Steinpilzen und Zwiebeln (G)

 Risotto Marinara 20,90
Risotto mit frischen Meeresfrüchten (B I G I O I R)

  Risotto Primavera 17,90
 Risotto mit Tomatenrahmsauce, und frischem Gemüse (G)

 Auf Wunsch können einige Pastagerichte auch glutenfrei serviert werden.
Aufpreis € 2,00

 vegan
 vegetarisch
 glutenfrei

Pizze

	Pizza Capricciosa	15,90	Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pfefferoni und Champignons (A I G)
🍄	Pizza Margherita	11,90	Tomatensauce, Mozzarella (A I G)
	Pizza Frutti di Mare	16,90	Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte und Petersilie (A I B I G I R)
	Pizza Bolognese	14,90	Tomatensauce, Mozzarella, gehacktes Rindfleisch und Knoblauch (A I G)
🍄	Pizza Contadina	14,90	Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Knoblauch, Zwiebeln und Ei (A I C I G)
	Pizza Calabrese	16,90	Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Champignons und Schinken (A I G)
🍄	Pizza Vegetariana	15,90	Tomatensauce, Mozzarella und gemischtes Gemüse (A I G)
	Pizza Julia	17,90	Tomatensauce, Burrata, Parmaschinken, Rucola und Kirschtomaten (A I G)
	Pizza Gamberetti	17,90	Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten und Knoblauch (A I B I G)
	Pizza Matini	19,90	Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken) Rucola und Parmesan (A I G)
	Pizza Salami	15,90	Tomatensauce, Mozzarella und Salami (A I G)
🍄	Pizza Gjendi	14,90	Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Rucola und Parmesan (A I G)
	Pizza Bruno	15,90	Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Parmesan, Gemüse, Spargel und Ei (A I C I G)
🍄	Pizza Eli	15,90	Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum (A I G)
	Pizza Calzone	16,90	Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Oliven und Champignons (A I G)
	Pizza Salmone	18,90	Tomatensauce, Mozzarella, geräucherter Lachs und Brokkoli (A I D I G)
	Pizza Prosciutto	14,90	Tomatensauce, Mozzarella und Schinken (A I G)
	Pizza Hawaii	15,90	Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas (A I G)
🍄	Pizza Quattro Formaggi	16,90	Tomatensauce und vier verschiedene Käsesorten (A I G)
	Pizza Tonno	14,90	Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln (A I D I G)
	Pizza Prosciutto e Funghi	15,90	Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Champignons (A I G)
🍄	Pizza Funghi	13,90	Tomatensauce, Mozzarella und Champignons (A I G)
	Pizza Diavola	15,90	Tomatensauce, Mozzarella und scharfe Salami (A I G)

Pesce – Fisch

- 🌿 Salmone alla Griglia 28,90
Gegrilltes Lachsfilet mit Kartoffeln (D)

- Frittura Mista 29,90
dell'Adriatico
Gemischte Fische und Meeresfrüchte frittiert mit Zucchini (A | B | D | R)

- 🌿 Filetto di Orata con 31,90
Mantello di Verdure
Filet von der Dorade im Gemüsemantel (D)

- 🌿 Grigliata Mista di Pesce 34,90
Verschiedene Fische gegrillt mit gemischtem Salat (B | D)

- 🌿 Lucioperca 31,90
Zanderfilet gebraten mit Kartoffeln und Spinat (D | L)

- 🌿 Scampi alla Griglia 38,90
Gegrillte Scampi mit gemischtem Salat (B)

- 🌿 Cozze alla Marinara 25,00
Miesmuscheln mit Knoblauch und Petersilie an Weissweinsud oder Tomatensauce (B)
(mit Wein auch O)

Carne di Pollo – Huhn

- 🌿 Petti di Pollo ai Funghi 28,90
Hühnerbrust an Champignonrahmsauce mit Pommes Frites (G)

Agnello – Lamm

- Agnello alla Griglia 39,90
Gegrilltes Lammkarree mit Tagliolini (A)

Beilagen:
Kartoffeln oder Gemüse

Carne di Maiale - Schwein

- 🌿 Scaloppa ai Funghi e 25,90
Porcini
Schnitzel mit Steinpilzen (G | L | O)

- 🌿 Scaloppine al Limone 24,90
Schnitzel in Zitronensauce mit Basilikum und Knoblauch

- 🌿 Saltimbocca alla Romana 26,90
Schnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Weissweinsauce (O)

- Piccata alla Milanese 25,90
Schnitzel mit Ei und Käse paniert, dazu Spaghetti mit Tomatensauce (A | C | G)

- Wiener Schnitzel 22,90
Schnitzel nach Wiener Art paniert mit Pommes Frites (A | C | G)

Carne di Manzo – Rind

- 🌿 Tagliata di Manzo 35,90
geschnittenes, gegrilltes Rindfleisch mit Rucola, Parmesan und Balsamico (G)

- 🌿 Bistecca sulla Pietra Calda 39,90
Rumpsteak vom Rost, auf heißem Stein mit Rosmarinkartoffeln

- 🌿 Bistecca al Pepe Verde 34,90
Rumpsteak, Rahmsauce mit grünem Pfeffer und Rosmarinkartoffeln (G)

Carne di Vitello – Kalb

- Fegato di Vitello alla 35,90
Veneziana
Kalbsleber nach venezianischer Art mit Tagliolini (A)

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser prickelnd	0,33 l	4,50
Mineralwasser ohne	0,33 l	4,50
Mineralwasser prickelnd oder ohne	0,75 l	6,80
Coca Cola	0,33 l	4,50
Coca Cola Zero	0,33 l	4,50
Fanta	0,33 l	4,50
Sprite	0,33 l	4,50
Diezано Spezi	0,33 l	4,50
Almdudler	0,33 l	4,50
Apfelsaft	0,3 l	4,50
Orangensaft	0,3 l	4,50
Mangosaft	0,3 l	4,50
Johannisbeersaft	0,3 l	4,50
Eistee Pfirsich	0,3 l	4,50
Gespritzte Säfte Apfel, Multivitamin, Orange, Mango, Johannisbeere	0,5 l	5,50
Holundersaft	0,5 l	5,50
Soda Zitron	0,5 l	5,50
Bitter Lemon	0,2 l	4,10
Tonic Water	0,2 l	4,10

Heiße Getränke

Espresso	3,20
Doppelter Espresso	4,40
Kaffee	3,60
Cappuccino	4,10
Latte Macchiato	4,90
Affogato	6,10

Bier

kleines Bier	0,3 l	4,50
grosses Bier	0,5 l	5,90
kleiner Radler süß oder sauer	0,3 l	4,50
grosser Radler süß oder sauer	0,5 l	5,90
Hefeweizen	0,5 l	5,90
Cola - Weizen	0,5 l	5,90

Bier alkoholfrei

Bier	0,33 l	4,50
Hefeweizen	0,5 l	5,90

Dolci - Nachspeisen

Tiramisu hausgemacht (A I C I G)	8,90
Panna Cotta Sahnepudding mit frischen Früchten und Karamellsauce (G)	7,90
Crème Brûlée (C I G)	9,90

Gelati - Eis

gemischtes Eis (A I G)	6,90
Banana Split (A I G)	9,50
Heisse Liebe (A I G)	9,60
Coup Dänemark (A I G)	9,70

Offene Weißweine (0)

	1/8 l	1/4 l
Soave DOC	5,80	11,60
Frascati DOC	5,80	11,60
Chardonnay	5,80	11,60
Pinot Grigio	5,80	11,60
Lambrusco Bianco	5,80	11,60
Weiss gespritzt süß oder sauer		5,80

Offene Rotweine (0)

	1/8 l	1/4 l
Valpolicella	5,80	11,60
Merlot DOC	5,80	11,60
Chianti DOC	5,80	11,60
Lambrusco Rosso	5,80	11,60
Montepulciano DOC	5,80	11,60
Primitivo	5,80	11,60
Rot gespritzt süß oder sauer		5,80

Offene Roseweine (0)

	1/8 l	1/4 l
Bardolino Chiaretto	5,80	11,60

Prosecco (0)

Prosecco	5,50
----------	------

Schnäpse und Liköre

Williams	2 cl	5,20
Obstler	2 cl	5,20
Grappa Bocchino	2 cl	5,20
Amaretto	2 cl	5,20
Rum	2 cl	5,20
Jägermeister	2 cl	5,20
Ramazotti	2 cl	5,20
Averna	2 cl	5,20
Fernet	2 cl	5,20

Spirituosen

Gin	2 cl	7,90
Teila	2 cl	7,90
Vodka	2 cl	7,90
Bacardi	2 cl	7,90

Whisky

Ballantines	2 cl	5,90
Jim Beam	2 cl	5,70
Jack Daniels	2 cl	6,70

Long Drinks

Jacky Cola	7,90
Bacardi Cola	7,90
Vodka Lemon oder Orange	7,90

Vini Bianci in Bottiglia – Flaschenweine weiß 0,75 l (0)

Prosecco

Prosecco Spumante DOC Treviso extra dry Vinicola Serena, Veneto	31,00
---	-------

Italienische Weißweine

Pinot Grigio Cantina Endrizzi, San Michele all'Adige Trento	33,00
Ca' Vegar Lugana DOC Cantina Castelnovo del Garda	45,90

Österreichische Weißweine

Chardonnay Klassik Johann Gisberg, Teesdorf Thermenregion NÖ	30,00
Grüner Veltliner small pepper Biioweingut Pröglhof, Retz Weinviertel NÖ	28,00
Riesling Smaragd Ried Vorderseiber Karl Holzapfel, Weissenkirchen Wachau NÖ	39,00

Österreichische Roseweine

Vivo Rosé Wagram DAC Zweigelt Weingut Mehofer	28,00
--	-------



Vini Rossi in Bottiglia – Flaschenweine rot 0,75 l (0)

Italienische Rotweine

Corium – Montepulciano d’Abruzzo Tenuta Antonini, Ancarano (TE)	28,00
Quota 29 – Primitivo IGT Menhir Salento, Bagnolo del Salento (LE)	31,00
150+1 Piemonte Barbera DOC Casali del Barone, Piemont	32,00
Sant’ Antimo Rosso DOC Cuvée SG, CS, ME Agostina Pieri, Montalcino Toscana	35,00
Il Caimano Rosso Piceno Superiore Sangiovese Cantine della Marca, Marche	39,00
Ottagono Castel del Monte DOCG Nero di Troia Cantine Torrevento, Corato Bari	47,00
Colle al Vento Primitivo di Manduria DOC Colle al Vento, Puglia	35,90
Chianti Pian del Masso DOCG Sangiovese Cantina Melini, Gaggiano Toscana	36,80
Valle d’Oro – Montepulciano d’Abruzzo Cantina Tollo, Tollo (CH)	31,00

Österreichische Rotweine

Klassik Cuvée Cuvée SL, ZW, ME, BP Johann Gisperm, Thermenregion	28,00
Zweigelt Classic Michael Wolf, Raiding	28,00
Heideboden Cuvée, ZW, SL Schaller vom See, Podersdorf	35,00
Maestro Cuvée BF, CS, ME Silvia Heinrich, Deutschkreutz	48,00
Titan Cuvée Barrique BF, CS, ME Josef Tesch, Neckenmarkt	64,00

Französische Rotweine

Bordeaux Supérieur Cuvée CS, ME Château Bel Air de l’Orme, Bordeaux	28,00
--	-------