



## Liebe Gäste der Rufana Alp,

bei uns hat Nachhaltigkeit und Regionalität oberste Priorität,  
und wir sind stolz darauf, auf lokale und umweltfreundliche  
Lieferanten zu setzen.

Viele Zutaten stammen aus der direkten Umgebung, um sicherzustellen,  
dass Frische, Qualität und Umweltbewusstsein Hand in Hand gehen.  
Genießen Sie ein Menü, das nicht nur köstlich ist, sondern auch einen  
positiven Einfluss auf unsere Gemeinschaft und Umwelt hat.

Guten Appetit!

Fleisch von der Metzgerei Salzgeber (Montafon)  
Gemüse und Obst Fruchtexpress (Frastanz)  
Eier von Sennhof Frischei (Rankweil)  
Käse und Joghurt von der Alpe Rona (Bürserberg)  
Brot von der Bäckerei Fuchs (Bürserberg)  
Milchprodukte und Käse von Vorarlberg Milch (Feldkirch)  
Kräuter aus eigenem Anbau oder Eurogast (Bludenz)

## Wir möchten euch darum bitten,

Um den Genuss für alle zu maximieren, bitten wir euch, ein einheitliches  
Menü (+ Vegi) für alle eure Gäste auszuwählen. Das ermöglicht uns,  
den Hauptgang schnell zu servieren und uns voll und ganz auf die  
Qualität des Essens zu konzentrieren. Eure Zufriedenheit liegt uns am  
Herzen, und diese Entscheidung wird sich positiv auf den Geschmack und  
das Erlebnis eurer Mahlzeit auswirken. Vielen Dank für euer  
Verständnis und guten Appetit!

## Unser Küchenteam

Küchenchef Domenic Plaickner gemeinsam mit Martin Fröhle, ausgezeichnete  
Köche mit Feingefühl und Innovationsgeist. Künstler und Genießer, bestens  
vertraut mit dem Ursprung, dem Ort wo die Produkte wachsen und reifen.  
Die Glückhormone, weil Essen einfach glücklich macht.



# SAISONALE EMPFEHLUNG

## Mai-Juni

### Vorspeisen

Weißer und Grüner Spargel  
mit Sauce Hollandaise und  
Rohschinken - 18,90€

Bärlauchnudeln mit gegrillten  
Riesengarnelen - 17,90€

### Suppen

Spargelcremesuppe - 8,90€  
Bärlauchschaumsuppe - 8,90€

### Hauptgang

Zartes Entrecôte mit Grünem und  
Weißem Spargel,  
dazu Sauce Hollandaise und  
Petersilienkartoffeln - 39,90€

### Dessert

Caramel Mousse mit frischem  
Erdbeerragout - 11,90€

## Juli-August

### Vorspeisen

Kurzgebratener Saibling mit  
Rahmspinat und gedünsteten  
Cocktailtomaten - 18,90 €

Ragout vom Pfifferling mit  
Serviettenknödel - 14,90 €

### Suppen

Spargelcremesuppe - 8,90 €  
Sommerliche Gurken Gazpacho - 8,90 €

### Hauptgang

Entrecôte mit Kräuterkruste, dazu  
Pfifferlingssauce, Sommergemüse und  
Süßkartoffelpüree - 35,80 €

### Dessert

Marillenknödel mit Butterbröseln,  
Zimtzabaione und Schlagsahne - 12,90 €

Jedes Gericht kann einzeln ausgewählt werden





# SAISONALE EMPFEHLUNG

## September- Oktober

### Vorspeisen

Mini Wild Burger mit Pilze und  
Preiselbeersauce - 16,90€

Steinpilznudeln - 16,90€

### Suppe

Kürbis/Ingwer-schaumsuppe mit in  
Knoblauchbutter gebratener Garnele  
€ 10.90

### Hauptgang

Rehrücken mit glacierten Apfelspalten,  
Rotkraut und Spätzle  
44,90€

### Dessert

Apfelkühle mit Maroniparfait  
13,90€

## Dezember- März

### Vorspeisen

Mini Variation  
Sauerkraut-Knödel-Schwein  
16,90€

Beef Tartare - 16,90€

### Suppen

Karotten- Süßkartoffelsuppe  
8.90€

Bergkäse-schaumsuppe  
8.90€

### Hauptgang

Hirschrücken mit glacierten Maroni  
Rotkraut und Schupfnudeln - 35,90€

### Dessert

Spekulatius Panna cotta serviert  
im Glas 10,90€

Jedes Gericht kann einzeln ausgewählt werden



# VEGETARISCHE EMPFEHLUNG

Bärlauchnudeln mit Ricotta - 20,90 €



Grüner und Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise und  
Petersilienkartoffeln 23,90 €



Ragout vom Pfifferling mit Serviettenknödel - 19,90 €



Gefüllte Zucchini mit Feta - 18,90 €



Spinat- und Käseknödel mit Brauner  
Butter - 18.80 €



Fettuccine mit Salbei und Spinat 18.90€



Schlutzkrapfen mit Kürbisfüllung und Brauner Butter - 18.90€



Tomaten-Risotto mit grünem Spargel 21.90€



Cremige Spätzlepfanne mit Champignons 19.90€

## Vegan

Rotes Thay-Curry mit Jasminreis 18.90€



No-Meat-Burger mit Pommes 21.90€

Jedes Gericht kann einzeln ausgewählt werden



# VORSPEISEN

## Salate

Bunt gemischte Blattsalate mit  
Balsamicodressing  
€ 9.50

Bunter Blatt- und Gemüsesalat  
an Kräuterdressing  
€ 9.90

Grüne Blattsalate an  
Himbeervinaigrette mit  
Speckstreifen und Brotcroupons  
€ 9.90

Bauernsalat  
Bunte Wildkräutersalate  
mit warmen Speck- Brot Croutons  
und gehacktem Ei  
€ 10.90

Bunt gemischte Blattsalate fein  
garniert mit Frischkäse  
und Steirischem Kürbiskernöl  
€ 11.90

Bunte Blattsalatvariation mit frisch  
sautierten Pilzen  
€ 9.90

Wildkräutersalat mit Parmesansplitter  
und Riesengarnelen  
€ 15.90

**Brotgedeck mit Aufstrich €2**  
(Liptauer und Butter)

## Kalte Vorspeisen

Honigmelone mit Rohschinken  
€ 11.90

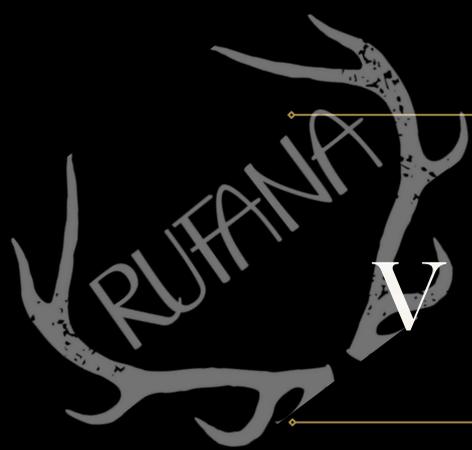
Norwegischer Räucherlachs mit  
Sahnekren auf Feldsalat fein  
garniert dazu ofenfrisches Baguette  
€ 16.80

Feldsalat mit Kürbiskernen dazu in  
Kernölmarinade warm marinierten  
Kalbstafelspitzscheiben  
€ 15.80

Lachscarpaccio auf Dijonsenf  
und grünen Salaten  
€ 16.80

Rindercarpaccio mit Ruccola und  
Bergkäse von der Alpe Rona garniert  
€ 15.90

Vitello Tonnato  
Hauchdünne Scheiben vom gekochten  
Kalbfleisch in Thunfisch – Soße  
€ 18.90



# VORSPEISEN

## Kalte Vorspeisen

Beef Tartare vom  
österreichischen Rind  
€ 17.90

Rote Beete mit Burrata,  
Walnüssen und Birnen  
€ 15.90

Bruschetta trilogie  
€ 10.90

Alpencaprese mit Burrata  
und Birne  
€ 14.90

Roast Beef

Focaccia, Grissini,  
Melone, Speck, Salami, Tomaten  
Und Mozzarella  
€ 15.90

Kalte Vorspeisenteller  
auf den Tisch eingestellt  
(Beef Tartare, Vitello Tonnato,  
Speck, Caprese, Anti-Pasti)  
€ 18.90

Lachstatar auf Gurkenscheibe  
€ 14.90

## Warme Vorspeisen

Safranrisotto mit gedünnten  
Cocktailtomaten und  
Saiblingsfilet  
€ 16.90

Palatschinken Wrap mit Frischkäse-  
Räucherlachsfüllung  
€ 14.80

Kürbisschlutzkrapfen mit Butterschaum  
€ 13.90

Mini-Wild Burger mit Pilzen  
je nach Saison und  
Preiselbeersauce  
€ 16.90

Mini-Rind Burger in Rufan Style  
€ 15.90

Warme Gurkennudeln in feiner Lachssauce  
€ 15.90

Zweierlei vom Lachs mit  
Zitronenespuma und gedünnten  
Tomaten  
€ 18.90

Mini Tiroler Gröstel mit Wachtelei  
€ 14.90



# SUPPEN

## Rinderkraftbrühe mit

- Frittaten € 7.90
- Grießnockerl und Gemüsestreifen € 7.90
- mit Kalbsbrätspätzle € 8.50
- Kaspressknödel und Gemüsestreifen € 8.50
- gebackenen Käsespätzlespitzen € 9.90
- mit Speckknödel € 8.30
- mit dreierlei Einlage € 8.90

Kürbis-Ingwerschaumsuppe mit in  
Knoblauchbutter gebratener Garnele  
€ 9.90

Käserahmsuppe mit  
Schwarzbrotcroutons  
€ 8.90

Geröstere Selleriesuppe  
mit Mostbröckle  
€ 8.90

Tomatencremesuppe mit Gin-Sahne  
€ 8.50

Karotten-Süßkartoffelschaumsuppe  
€ 8.90

Weinschaumsuppe mit Zimt-  
Blätterteigsange  
€ 8.90

Französische Zwiebelsuppe  
mit Käsetoast  
€ 9.20

Knoblauchcremesuppe mit  
Rohschinkengrissini  
€ 8.90

Kalte Gurkensuppe mit  
Räucherlachs  
9.50€

Rahmsuppe vom Rucola mit  
Räucherlachs  
€ 8.90



---

# HAUPTSPEISEN

---

Zartes Hühnchen Filet mit gedünsteten  
Cocktailtomaten und Kartoffelgratin  
24.90€

Zartes Schweinefilet auf Rotweinjus,  
Brokkoliröschen mit Mandelsplitter,  
dazu servieren wir Kroketten  
€ 24.90

Schweinsfilet im Blätterteig-  
Kalbsbrätmantel und Speck umwickelt  
dazu Kroketten Blumenkohl und Brokkoli  
€ 30,90

Entrecote mit Kräuterkruste auf  
Rotweinsauce  
Marktgemüse und getrüffeltes  
Kartoffelpüree  
€ 35.80

Entrecote mit Spinat-Frischkäsefüllung  
an MarsalasaUCE mit Marktgemüse und  
Kartoffelgratin  
€ 35.90

Rinderfiletsteak an Rotweinsauce mit  
Rosmarinkartoffeln  
und Röstgemüse  
€ 40,90

---



# HAUPTSPEISEN

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit  
Pfifferlingsrahmspätzle und  
Babykarotten

€ 40.80

Leicht gebratenes Lachsfilet an  
Rieslingschaum dazu servieren wir  
Petersilkartoffel und Blattspinat

€ 33.80

Kalbsbäckle mit Kartoffelpüree,  
wildem Brokkoli und Babykarotten

€38.90



**Zu jedem Hauptgericht wird eine Beilage, eine Sauce und Gemüse serviert.  
Beilagen, Gemüse und Saucen können individuell ausgewählt werden.**

**Für jede zusätzliche Sauce berechnen wir 1€, und für jede weitere Beilage 2€.**



## Weitere Saucen:

## Weitere Beilagen:

Pfefferrahmsauce  
Pilzsauce je nach Saison  
Rotweinsauce  
Kräuterrahmsauce  
Sauce Bernaise

Spätzle  
Kroketten  
Risotto  
Kartoffelpüree  
Kartoffelgratin  
Knödel

Babykarotten  
Wilder Brokkoli  
Fettucine  
Spätzle  
Petersilkartoffeln  
Wedges  
Speckbohnen  
Schupfnudeln



# DESSERT

Triologie vom Schokolademousse mit  
Beeren fein garniert  
€ 12.90

Gebackene Apfelmöhle mit  
Haselnussparfait und Zimt Zabaione  
€14.90

Helles und dunkles Schokomousse  
auf feinem Saucenspiegel  
€ 11.90

Geeister Kaiserschmarren mit Beeren  
und Zwetschgenröster  
€ 14.90

Tobleronemousse auf Erdbeerspiegel  
mit Früchten und Sahne fein garniert  
€ 11.90

Goldbraun gebackener Kaiserschmarren  
mit Apfelmus und frischen Früchten  
€ 14.90

Karamellmousse auf Ananasragout  
und Früchten  
€ 11.90

Marillenknödel mit Zuckerbrösel,  
Zimt Zabaione und einer Früchtegarnitur  
€ 12.90

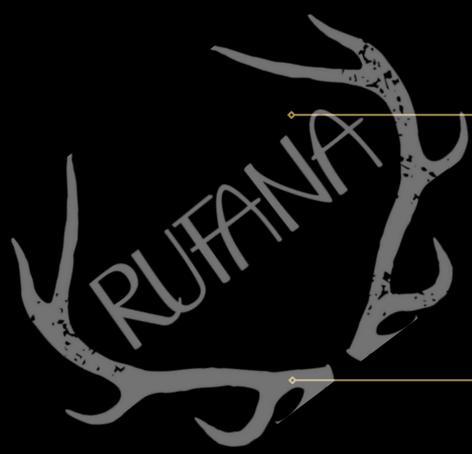
Vanille und Erdbeereis mit frischen  
Erdbeeren und Sahne fein garniert  
€ 8.80

Rufana's Dessertträume  
Tiramisu je nach Saison, dunkles und  
helles Schokomousse, Panna Cotta  
€ 13.90

Panna Cotta mit frischen Früchten  
fein garniert  
€ 9.80

Cremiges Apfeltiramisu fein garniert  
mit frischen Früchten  
€13.90

Österreichisches Mehlspeisenbuffet  
Mini Germknödel mit Vanille Sauce,  
Marillenknödel mit Butterbrösel,  
Kaiserschmarren mit Apfelmus, Apfel  
und Topfenstrudel mit Sahne  
€ 15.90



# SNACK'S

## Zum Aperitif

Preise pro Person

Pro Person werden 2-3STK serviert

Laugengebäck oder  
Laugenbrezel € 3.90

mit Butter € 4.90

mit Kaminwurzeln und sauren Beilagen 9.50€

Belegte Brötchen mit Bergkäse und  
Montafoner Speck € 5.90

Canapés mit Räucherlachs, Prosciutto  
Melone, Frischkäse, Speck und Käse  
€ 8.90

Käse-Speck Platten mit sauren  
Beilagen, Früchten, verschiedene Borte  
und Aufstrichen € 9.50

Platten mit Beef Tartar auf Toast,  
Prosciutto Melone, Tomaten Mozzarella  
und Canapes € 11.90

Mini Leberkäsemmel (3Stk.) € 6.80

Österreichische Hüttenklassiker  
Als MINI Flying Buffet  
(Spinatknödel, Käsespätzle, Burger,  
Schnitzel, Kaiserschmarren, Wurstsalat)  
€ 17.90

Apfelstrudelherz mit Sahne und  
Vanillesauce

pro 25 Personen € 198

*(Anstatt der Hochzeitstorte?)*



Österreichisches Mehlspeisenbuffet  
Mini Germknödel mit Vanille Sauce,  
Marillenknödel mit Butterbrösel,  
Kaiserschmarren mit Apfelmus, Apfel  
und Topfenstrudel mit Sahne  
€ 15.90

Früchteplatten mit Melonen, Ananas,  
Erdbeeren und vieles mehr  
€ 5.90

Gemüsesticks mit Sauerrahmdipp  
€ 3.90

Kuchenbuffet  
(Schoko, Zupf, Zwetschge und  
Zitronen-Kuchen)  
€ 5.90



SNACK'S

&

BRUNCH

WIR EMPFEHLEN FÜR 75% DER PERSONEN  
MITTERNACHTSJAUSE ZU BESTELLEN

## Mitternachtsjause

Leberkäsesemmel € 6.80

Käse-Speck Platten mit sauren Beilagen, Früchten und  
Aufstrichen € 9.50

Deftige Gulaschsuppe € 7.50

Currywurst mit ofenfrischen Semmeln € 9.50

Wurst und Käsesalat mit verschiedenen Broten 8.90€



## Frühstück

2 Paar Weißwurst mit Brezel 10.90€

### Frühstück

unbegrenzt Kaffee, Tee von Teekanne, Milchkakao, Sprudel, dazu servieren  
Brot, Semmerl, Almbutter, Marmelade, Honig, , Urkorn Müsli, Schinken und  
Wurst von der Metzgerei Salzgeber, Käse, Joghurt, Fruchtsalat und Gemüse,  
**Weisswürste**, Speigelei, Schokokuchen 24.90

### Rufana Brunch

Kaffee, Tee von Teekanne, Milchkakao, Sprudel, dazu servieren Brot,  
Semmerl, Almbutter, Marmelade, Honig, , Urkorn Müsli, Schinken und Wurst  
von der Metzgerei Salzgeber, Käse, Joghurt, Fruchtsalat und Gemüse,  
**Schweinebraten, geräucherter Lachs** und **Weisswürste**, Schokokuchen 29,90