



Schloss Montfort

CAFÉ · RESTAURANT · BAR

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie im Schloss Montfort in Langenargen begrüßen zu dürfen.

Zur Geschichte von Schloss Montfort

Burg, Residenz, Ruine – Vom 14. zum 19. Jahrhundert

Die Mauern von Schloss Montfort, ein Wahrzeichen Langenargens mit herrlicher und einmaliger Lage im Bodensee, erzählen eine lange Geschichte. Schon zu Römerzeiten standen auf einer Insel im See dicht nebeneinander zwei gewaltige Wachtürme. Im 14. Jahrhundert erbauten die Grafen von Montfort dort die „Veste Burg Argen“. Noch im 18. Jahrhundert bauten die Grafen das Schloss barock aus und ließen einen Schlossgarten mit Orangerie anlegen. Nach dem Verkauf der Grafschaft an Österreich 1780 begann jedoch der Verfall der Anlage, schließlich diente die Burg den Langenargenern als nützlicher Steinbruch und dem Betrachter als romantische Ruine.

Das maurische Schloss Montfort – ein Hauch von Orient am Bodensee

Nachdem Langenargen 1810 württembergisch wurde, ließ Wilhelm I. von Württemberg 1861 die alte Ruine abreißen und begann mit dem Bau eines Schlosses an gleicher Stelle. König Wilhelm starb jedoch 1864 noch vor Fertigstellung der „Villa Argena“, wie Schloss Montfort ursprünglich genannt werden sollte. Sein Sohn und Thronfolger, König Karl I., verfügte die Umbenennung in „Schloss Montfort“. Nach der Fertigstellung 1866 überließ König Karl das Schloss seiner Mutter Pauline zur Benutzung in den Sommermonaten. Da die Königin Mutter das Schloss nur im Sommer 1867 nutzte, wurde es 1873 an Prinzessin Luise von Preußen, einer Nichte Kaiser Wilhelms I., verkauft. Sie verbrachte bis zu ihrem Tod 1901 regelmäßig die Sommermonate in Langenargen.

1961 wurde das Schloss der Gemeinde Langenargen übertragen. 2023 wurde das Schloss an die Schloss Montfort Betriebsgesellschaft mbH verpachtet.

Wir haben für Sie einen Ort der Gemütlichkeit, Kulinarik und Lebensfreude geschaffen. Kommen Sie an, fühlen Sie sich wohl und genießen Sie die Spezialitäten unserer Küche.

Eine genussvolle Zeit wünscht

Ihr Team vom Schloss Montfort



Schloss Montfort

CAFÉ · RESTAURANT · BAR

Starter

Spargelsuppe

Croutons / Kräuteröl

7

Strauchtomaten Consommé

Raviolo / Petersilien Öl / Marktgemüse

11

Leicht gebeizter Seesaibling

Kalamansi / Buttermilch / Dill / Karotte / eigener Kaviar

21

Burrata vom Wasserbüffel

marinierte Heirloom Tomaten / junger Rucola / Alter Balsamico / Pinienkerne

18

Gelbflossen Thunfisch Tatar aus dem Center Cut

Hikari Miso Mayonnaise / gerösteter Sesam / Höri Bülle Zwiebel roh / gepickelt / Soja / Koriander

26

Lobster Roll

Nussiger Brioche / Maine Hummer Fleisch / Buttersoße / Schnittlauch / Chipotle

39

Trüffel Fries

Parmesan / Sommer Trüffel

15

Klein 11



Schloss Montfort

CAFÉ · RESTAURANT · BAR

Austern & Kaviar

Gillardeau NO.4 „Spéciales de Claire“

Eine edle Auster aus Bourcefranc-le-Chapus im Südwesten Frankreichs mit feinem, zartem Fleisch und leicht nussigem Aroma. Sie reift mehrere Jahre in nährstoffreichen Gewässern und wird abschließend als Spécial de Claires veredelt.

Tia Mara NO.3 „Spéciales de Claire“

Robuste Auster mit vollfleischiger Textur, feiner Mineralität und cremiger Süße. Sie wächst im Atlantik Irlands und wird in Frankreich weiter veredelt, um ihr Aroma zu verfeinern.

Klassisch mit Bio-Zitrone oder Nussbutter Hollandaise gratiniert

eine 7 / drei 18 / sechs 35 / zwölf 65

Oystershot

Auster / Tabasco / 2cl Belvedere Vodka / Rohrzucker / frischer Zitronensaft

13

Imperial Kaviar, Ossetra Auslese – „Montfort Selection“

Braun schimmernd bis hellbraun, ihre Membran ist knackig, am Gaumen deutlich spürbar. Auf der Zunge mild, nussig und mit einem sauberen Nachgeschmack.

mit Buchweizen Blinis, frischem Schnittlauch und Crème Fraîche serviert

10g 20 / 30g 56 / 50g 90

Lotti's Brotzeit

Lauwarmes Stunden-Ei / gebuttertes Sauerteigbrot

20g Imperial Ossetra Kaviar „Montfort Selection“ / Schnittlauch / geräuchertes Maldonsalz

44



Schloss Montfort

CAFÉ · RESTAURANT · BAR

Vom Feld

Smashed Cucumber Salad (vegan)

Kandierte Chilischote / Reisessig Dressing / Junger Spinat / Teriyaki

15.5

mit drei Rotgarnelen Gyoza 27

Bio Pflücksalat vom Mayerhof

Yuzu-Miso Dressing / geeiste Granatapfelkerne / Lindauer Kresse

12

Klein 6

Asian Caesar Salad

Romana Herzen / Caesar Dressing / Chili Mayo / Freiland Onsen Ei / Croûtons

19

L.A. Bowl (vegan)

Mango / Edamame / Avocado / Kichererbsen / Quinoa / Junger Spinat

Cashew Limetten Dressing

18,5

On Top:

Burratina	+8
Maispoularde	+10
Fünf Rotgarnelen	+12.5
Rinderfiletwürfel	+12.5



Schloss Montfort

CAFÉ · RESTAURANT · BAR

Hauptspeisen

Truffle Allure

Hausgemachte Pasta / Sommer Trüffel / Parmesanschaum / gerösteter Buchweizen

27

Klein 24

Special Cut

ausgewählte Stücke aus unserem Nose to Tail Konzept mit Metzgermeister Philip Sontag

wahlweise mit Portweinjus oder Café de Paris Butter

Bratkartoffelstampf / Junger Spinat

35

Maispoullarde Supreme

Fregola Sarda / wilder Brokkoli / Egerlinge / Jus

28

Gebratenes Zanderfilet

Bärlauchrisotto / fermentierter Knoblauch / Parmesanespuma

26

Spicy Mandutaschen (vegan)

Gefüllt mit Blumenkohl - Zuckerschote - Karotte - Pilze - Junglauch

Teriyaki / lauwarmer Kimchi Salat / gerösteter Sesam

19

mit fünf Rotgarnelen 31.5

Spargelrisotto (vegetarisch)

Gereiftes Risotto / Parmesanespuma

18

mit fünf Rotgarnelen 30.5



Schloss Montfort

CAFÉ · RESTAURANT · BAR

Für Danach

Käse Auswahl aus dem Allgäu von der Bergkäserei Diepolz

Feigensenf / fermentierte Walnuss / Früchtebrot

15

Pralinen Selektion von der KonditorKunst

Saisonal wechselnd

sechs 11

Primo Fiori

Zitronenmousse / Pistazienbiscuit

9

Skillet Cookie

Salted caramel / Chocolate Chip Cookie half-baked / Vanille Eis

12.5

mit Sahne 14

Crème Brûlée

Blutorangen Sorbet

12.5

Blutorangen Sorbet

aufgegossen mit Vodka

9

Affogato

Espresso / Vanille Eis

6.5

Eis & Sorbet

Schokolade

Vanille

Erdbeer Sorbet

Himbeer Sorbet

Mango Sorbet

Blutorangen Sorbet

Kugel je 4



Schloss Montfort

CAFÉ · RESTAURANT · BAR

Flammkuchen herzhaft

Elsässer

Schmand / Geräucherter Speck / Zwiebeln / Junger Lauch
15.5

Mediterran

Schmand / Feta / Zucchini / Oliven / Tomate Concasse
15.5

Tour de France

Schmand / Picandou / Birne / Rote Zwiebeln / karamellisierte Walnüsse / Honig
15.5

Vegan

Sojacreme / Veganer Speck / Rote Zwiebeln / Tomate / Lauch
14.5

Flammkuchen süß

Bodensee Birne

Conference Birne / Zartbitterschokolade / Krokant
14.5

Geflammter Apfel

Apfel / Zimt-Zucker / Calvados / Vanilleeis
15.5



Schloss Montfort

CAFÉ · RESTAURANT · BAR

Apero

Veuve Cliquot brut	0,1l	14
Veuve Cliquot rosé	0,1l	16
Ruinart Brut	0,375l	62
Ruinart Rosé	0,375l	65
Ruinart Blanc de Blancs	0,375l	68
Sekt Pinot Noir, Aufricht	0,1l	7.5
Sekt Muskateller, Aufricht	0,1l	7.5
Kir Royal mit Sekt	0,1l	8.5
Kir Royal mit Veuve Cliquot	0,1l	18
Aperitif Déjà-vu mit Tonic	0,2l	8.5
Lillet Wild Berry	0,2l	8.5
Hugo	0,2l	8.5
See Spritz	0,2l	8.5
Aperol Spritz	0,2l	8.5
Sanddorn Spritz	0,2l	8.5
Limoncello Spritz	0,2l	8.5
Campari Spritz	0,2l	8.5
Martini Bianco	5cl	5
Martini Rosso	5cl	5
Vermouth rosé, Aufricht	5cl	5
Aperitif Déjà-vu alkoholfrei mit Tonic	0,2l	7.5
Hugo alkoholfrei	0,2l	7.5
Kindercampari	0,2l	4.5



Schloss Montfort

CAFÉ · RESTAURANT · BAR

Softdrinks

Allgäuer Gourmet Medium / Still	0,25l	3.5
	0,5l	6
Karaffe Wasser Still / Spritzig	0,5l	4
	1,0l	6
Fanta	0,2l	3.5
Coca Cola	0,2l	3.5
Coca Cola Zero	0,2l	3.5
Mecki Mix	0,5l	4.8
Red Bull	0,25l	4.5
Allgäuer Saftschorle		
Apfel und Zirbe	0,33l	5
Zitrone und Fichte	0,33l	5
Orange und Hagebutte	0,33l	5
Rhabarber und Zitronenmelisse	0,33l	5
Lindauer Fruchtsäfte		
Apfelsaft	0,2l	3.5
Orangensaft	0,2l	3.5
Maracuja Nektar	0,2l	3.5
Johannisbeersaft	0,2l	3.5
Saftschorle	0,2l	3.5
Apfelsaft	0,5l	4.8
Orangensaft	0,5l	4.8
Maracuja Nektar	0,5l	4.8
Johannisbeersaft	0,5l	4.8
Saftschorle	0,5l	4.8

Bier

Fassbier		
Weißgold Meckatzer	0,3l	3.9
	0,5l	4.9
Kristall-Weizen von Farny	0,5l	4.9
Hefeweizen Meckatzer	0,5l	4.9
Hefeweizen alkoholfrei Meckatzer	0,5l	4.9
Radler	0,3l	3.9
Radler / Weizen Mischgetränke	0,5l	4.9
Flaschenbiere von Meckatzer		
Pils	0,33l	3.9
Weißgold alkoholfrei	0,33l	3.9



Schloss Montfort

CAFÉ · RESTAURANT · BAR

Weißwein

Seehas, Weingut Aufricht	0,1l	5	
	0,2l	9	
	0,75l	29	
Sauvignon Blanc, Weingut Aufricht	0,1l	7.5	(
	0,2l	14	
	0,75l	43	
Grauburgunder, Weingut Aufricht	0,1l	6	(
	0,2l	11	
	0,75l	33	
Weißburgunder, Weingut Aufricht	0,1l	6	(
	0,2l	11	
	0,75l	33	
Chardonnay, Weingut Aufricht	0,1l	8	(
	0,2l	15	
	0,75l	45	
Auxerrois, Weingut Aufricht	0,75l	38	
Grüner Veltliner, Weingut Aufricht	0,75l	37	
Eistaucher, Weingut Aufricht	0,75l	41	
Riesling, Weingut Keller	0,1l	7.5	
	0,2l	14.5	
	0,75l	42	
Weißweinschorle	0,2l	5.5	



Schloss Montfort

CAFÉ · RESTAURANT · BAR

Roséwein

Seegucker Rotling, Weingut Aufricht	0,1l	5.5
	0,2l	10
	0,75l	30
	1,5l	70
Saignée, Weingut Aufricht	0,1l	8.5
	0,2l	16
	0,75l	50
Calafuria Rosato Salento IGT	0,1l	6
	0,2l	11.5
	0,75l	39
Perrin & Fils Château Miraval	0,1l	8
	0,2l	15
	0,75l	50
Elena Walch 20/26	0,75l	45
Roséweinschorle	0,2l	5.5

Rotwein

Aufrichtig Rot, Weingut Aufricht	0,1l	6.5
	0,2l	12.5
	0,75l	40
Spätburgunder, Weingut Aufricht	0,1l	5.5
	0,2l	10.5
	0,75l	32
Lagrein, Kellerei Kaltern	0,1l	7
	0,2l	13.5
	0,75l	49
Fantini Rosso Ventiduesima Edizione	0,1l	8.5
	0,2l	15
	0,75l	49
Famille Perrin Côtes du Rhône	0,1l	6
	0,2l	11.5
	0,75l	36
Il Grigio da san Felice Chianti Classico	0,1l	9
	0,2l	17
	0,75l	59



Schloss Montfort

CAFÉ · RESTAURANT · BAR

Kaffee, Rösterei Mäder

Tasse Kaffee	4.1
Milchkaffee	4.8
Espresso	2.5
Doppelter Espresso	4.5
Espresso Macchiato	3.1
Doppelter Espresso Macchiato	5.1
Cappuccino klein	4.1
Cappuccino groß	5.4
Latte Macchiato	5
Chai Latte	5.5
Heiße Zitrone	4.1
Heißer Ingwer	4.1
Alle Getränke mit Hafermilch	+0.6

Tee, Althaus – Bio

Lizzy – English Breakfast
Aman – Darjeelling
James – Earl Grey
Annemarie – Beere & Vanille
Bongani Rooibosh – Vanille
Hayato Sencha, – Grüntee
Namira – Pfefferminze
Traudl – Kräutermix
Friedl – Kamillemix

Glas Tee je 4.1



Schloss Montfort

CAFÉ · RESTAURANT · BAR

Unsere Lieferanten

Meckatzer Löwenbräu – Brauen mit Tradition seit 1738

Wenn es um ein kühles Getränk geht, setzen wir auf eine lokale Brauerei, die traditionelles Handwerk mit innovativen Rezepten verbindet. Hier kommt Tettlinger Hopfen ins Spiel, der nicht nur erfrischt, sondern auch wunderbar zu unseren Gerichten harmonisiert.

Weingut Aufricht, Stetten bei Meersburg

Die Weinberge, ein Teil des südlichsten Weinbaugebietes in Deutschland, reichen bis direkt ans Bodenseeufer. Die erfolgreiche und vielfach ausgezeichnete Winzerfamilie bewirtschaftet 31 Hektar Rebfläche, seit einigen Jahren zehn Prozent ökologisch.

Steinhauser Brennerei – Destillieren mit Leidenschaft und Tradition

In Kressbronn, am malerischen Bodensee, entsteht in der Brennerei Meisterhaftes aus feinsten Zutaten. Hier wird auf 6 Generationen Erfahrung im Destillieren und Keltern gesetzt, kombiniert mit der Leidenschaft für das Handwerk und einem Blick für Innovation. Ob edle Obstbrände oder feinste Liköre – jedes Produkt trägt die Handschrift der Brennerei und passt perfekt zu unseren regionalen Spezialitäten.

Trüffel, Pilze, Essige und Öle von Lenz aus Vorarlberg

Ob der Trüffel in unserer Pasta oder die unverwechselbaren Essige und Öle, die unseren Salaten den letzten Schliff geben.

Süße Verführungen von der KonditorKunst in Langenargen

Unsere Kuchen und Torten kommen von Steffi und Ihrem Team der **Konditorkunst** in Langenargen.

Kaviar

Wir haben mit Imperial Berlin unseren perfekten Partner gefunden. In zweiter Generation pure Leidenschaft für das Produkt.

Bio Gemüse vom Biohof Mayer in Meckenbeuren

Die saisonal, bunten Gemüsearten und Kräuter sprießen aus den gesunden Böden der Bodenseeregion.

Weine von ProstFrauTrost aus Wangen

Die Weine sind nicht nur hervorragend selektiert, sondern erzählen auch Geschichten aus den Weinbergen.

Seppe´s Freilandeier aus Oberschwaben

Unsere frischen Eier kommen aus Bergatreute.

Kressefreiheit aus Lindau

Unsere Kresse und bunten Blüten kommen vom Bio-Bauern.

BüffelBill aus Konstanz

Unsere Burrata ist vom italienischem Wasserbüffel.