



FALKNIS

HERZLICH WILLKOMMEN IM FALKNIS

Einfach genial – diese zwei Worte umschreiben ziemlich genau, was Sie aus der Küche von Gion Rudolf Trepp und seinem Team erwarten dürfen. Die marktfrischen Gerichte werden mit viel Liebe für Sie zubereitet. Es werden vor allem saisonale Produkte verwendet. Auf Qualität und Kreativität wird dabei viel Wert gelegt. Was aus der Küche kommt, ist mit Sorgfalt ausgesucht und mit Passion zubereitet bis ins kleinste Detail.

Wir laden Sie herzlich ein, die kulinarischen Freuden im Landgasthaus Falknis selbst zu entdecken, von der Vorspeise bis hin zum Dessert, werden Sie begeistert sein.



Gion Rudolf Trepp

Bahnhofstrasse 10, CH-7304 Maienfeld
+41 81 302 18 18 | info@restaurantfalknis.ch | restaurantfalknis.ch
offen Donnerstag bis Montag, 10.00 bis 23.00 Uhr



EMPFEHLUNG ZUM APÉRO

APEROL SPRITZ – 10

mit Weisswein und Prosecco

MARTINI BIANCO – 8

mit

CAMPARI SODA – 8

mit

MAIENFELDER SALSIZ – 13

von Hansjakob Möhr

MAIENFELDER ALPKÄSE VON DER ALP STÜRFIS – 13

mit Birnenbrot und Feigensenf

BÜNDNERPLATTE AUF ANDEERER GRANIT – 32

mit Bündnerfleisch, Coppa, Rohschinken und Speck
von der Fleischrocknerei Brügger, Parpan



VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

BUNTER HERBSTSALAT – 12

mit Kürbiskernen und Trauben

GETROCKNETE HIRSCHBINDE – 24

fein aufgeschnitten, mit Herbstsalat, Trauben und Preiselbeeren

LAUWARMER KALBSKOPF – 22

mit Gemüse und Kräutervinaigrette

WILDKRAFTBRÜHE – 17

mit pochiertem Wildfleisch

MUSCADE-KÜRBISSCHAUMSUPPE – 12

GERÄUCHERTE HIRSCHSIEDWURST – 19

mit Rotkraut (15 Minuten)

SCHWEIZER POULETFLÜGEL IM KÖRBLI – 19

mit Pommes Frites – 24

FEIN AUFGESCHNITTENER MAIENFELDER SALSIZ – 13

von Hansjakob Möhr

AUSERLESENE BÜNDNERPLATTE AUF ANDEERER GRANIT – 32

mit Bündnerfleisch, Coppa, Rohschinken und Speck
von der Fleischrocknerei Brügger, Parpan

MAIENFELDER ALPKÄSE VON DER ALP STÜRFIS – 13

mit Birnenbrot und Feigensenf



HAUPTGERICHTE

TAGESEMPFEHLUNG VOM CHEF – 50

Schwein von der Alp Stürfis, Maienfeld

KALBS CORDON BLEU – 44

mit rezentem Greyerzer, Pommes Frites und Herbstgemüse

MISTKRATZERLI AUS DEM OFEN – 39

mit Merlotjus, Bündner Bramata und Herbstgemüse

VEGETARISCHER HERBSTTELLER – 32

mit Butterspätzli, Rotkraut, Marroni, Weissweinaepfel, Rosenkohl und Preiselbeeren

HIRSCHPFEFFER – 39

mit Speck, Trauben und Butterspätzli

HIRSCH-ENTRECÔTE – 56

mit Wildgarnitur, Wildjus und Bündner Bramata

GAMS-ENTRECÔTE – 62

mit Wildgarnitur, Wildjus und Butterspätzli

REHSCHNITZEL – 54

mit Wildgarnitur, Wildjus und Butterspätzli

Herkunft

Rapsöl, Sonnenblumenöl, Apfelessig: Familie Kressibucher, Thurgau

Kalb, Schwein, Mistkratzerli, Pouletflügeli: Schweiz

Wild: Schweiz und Liechtenstein

AUS 1 MACH 2

Kinder- und Seniorenteller ab zwei Personen: Alle Gerichte teilen wir Ihnen zum Preis von einem auf zwei Teller.



DESSERT

HAUSGEMACHTE KAFFEEGLACE – 13

mit Tia Maria und Rahm

MERINGUE-NESTLI – 15

mit hausgemachtem Tahiti Vanilleglace, Rahm und Vermicelles

HAUSGEMACHTES TRAUBENSORBET – 14

mit Prosecco

CRÈME BRÛLÉE – 13

mit hausgemachter Sauerrahmglace

IRISH COFFEE – 14

ZUM DESSERT EMPFEHLEN WIR – 7

ein Glas süss-fruchtige 0.5 dl Scheurebe S88 Auslese, Stäger, Maienfeld

BÜNDNER KÄSEAUSWAHL

mit Birnenbrot auf Andeerer Granitplatte

klein – 18

gross – 22

ZUM KÄSE EMPFEHLEN WIR EINE WÜRZIGE, LEICHT SÜSSE RARITÄT

1 dl Gewürztraminer, Enderlin, Maienfeld – 8

4 cl Niepoort Porto, 20 Years, 20° – 12

Herkunft:

Berg-, Schaf- und Ziegenkäse: Sennerei Sufers und Splügen

Alpkäse: Alp Stürfis, Maienfeld



WEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISS

	0.1 l	0.5 l
Maienfeld		
Ralf Komminoth, Riesling Silvaner	5	24
Martin Enderlin, Pinot Blanc	6	30
Martin Enderlin, Gewürztraminer	8	40
Hansjörg Lampert, Grauburgunder	8	40
Fläsch		
Christian Hermann, Riesling 2017	9	45
Malans		
Peter Wegelin, Sauvignon Blanc 2019	10	50
Waadt		
Parisod, St. Saphorin	5	24

ROSÉ

Fläsch		
Thomas Marugg, Federweiss (Pinot Noir) 2019	7	35

ROT

Maienfeld		
Ralf Komminoth, Pinot Noir	5	24
Martin Tanner, Pinot Noir	5	24
Ruedi Wullschleger, Pinot Noir	6	30
Matthias und Sina Gubler, Pinot Noir Eiche 2016	10	50
Italien		
Pietro Nova, Casa al Piano, Bolgheri 2017	8	40
Portugal		
Quinta do Vesuvio, Pombala do Vesuvio, Douro 2017	9	45



FLASCHENWEINE

WEISS

	0.5 l	0.75 l	1.5 l
Maienfeld			
Möhr-Niggli, Pinot Blanc		59	
Möhr-Niggli, Viognier		72	
Markus Lampert, Chardonnay Barrique		62	
Ruedi Wullschleger, Sauvignon Blanc		62	
Markus Stäger, Riesling Silvaner		49	
Hansjörg Lampert, Grauburgunder		56	
Jenins			
Georg Schlegel, Riesling Silvaner 2018		42	
Georg Schlegel, Weissburgunder 2018		54	
Malans			
Giani Boner, Completer 2009/11		140	
Giani Boner, Pinot Gris 2014/17		69	
Peter Wegelin, Sauvignon Blanc 2019		70	
Fläsch			
Christian Hermann, Riesling 2017		63	
Andrea Davaz, Sauvignon Blanc 2017		72	
Roman Hermann, Chardonnay Barrique 2017		69	
Wallis			
Cave du Rhodan, Petite Arvine 2017		49	
Cave du Rhodan, Johannisberg 2015	28		
Waadt			
Cave Cidis, Morges Vieilles Vignes, La Côte		34	
Parisod, Dézaley Belle Corniche Gran Cru		56	
Österreich			
Markowitsch, Alte Reben Grüner Veltliner 2018		52	
Kollwentz, Chardonnay Leithakalk 2018		65	



FLASCHENWEINE

ROSÉ

	0.5 l	0.75 l	1.5 l
Maienfeld			
Carina Lipp, Schiller 2017		54	
Fläsch			
Thomas Marugg, Federweiss (Pinot Noir) 2019		49	

ROT

Maienfeld			
Carina Lipp, Pinot Noir Sélection 2017		72	
Matthias und Sina Gubler, Pinot Noir Eiche 2016		70	
Möhr-Niggli, Pinot Noir 2018		58	
Möhr-Niggli, Pinot Noir PILGRIM 2017		89	
Möhr-Niggli, Pinot Noir PILGRIM			173
Ruedi Wullschleger, Pinot Noir 2018	30	48	
Markus Stäger, Pinot Noir 2018		52	
Markus Stäger, Olymp Pinot Noir 2013		110	
Markus Stäger, Pinot Noir Barrique 2017		72	139
Markus Lampert, Pinot Noir Sélection 2016		52	
Weingut Pola, Malbec 2017		72	
Jenins			
Georg Schlegel, Pinot Noir 2017	27		
Georg Schlegel, Pinot Noir Saliser 2014/15		98	
Georg Schlegel, Pinot Noir Saliser 2015			191
Jani Luzi, Pinot Noir Pfaffen, 2015/16		89	
Irene Grünenfelder, Pinot Noir alte Reben 2017		98	
Irene Grünenfelder, Pinot Noir Eichholz 2015		125	
Christian Obrecht, Merlot 2016		79	
Malans			
Giani Boner, Pinot Noir Grand Cru 2015		89	
Peter Wegelin, Pinot Noir Reserva 2015		86	



FLASCHENWEINE

	0.5 l	0.75 l	1.5 l
Fläsch			
Thomas Marugg, Pinot Noir KRUOG 2016	59		
Thomas Marugg, Diolinoir ARDESIA 2015		105	
Andrea Davaz, Pinot Noir URIS 2015/16		98	
Christian Hermann, Pinot Noir «H» 2014		110	
Jürg Marugg, Pinot Noir Barrique 2015		69	
Jürg Marugg, Momentum Merlot/Shiraz 2014		75	
Roman Hermann, Terra Noir Merlot/Zweiglet/Pinot 2017		74	
Roman Hermann, Pinot Noir Grand Maître 2015		99	
Misox			
Jakob Rohner, Merlot La Fiducia 2015/17		49	
Jakob Rohner, Merlot La Fiducia Barrique 2014		69	
Jakob Rohner, Le Tic Tac Merlot/Cabernet Sauvignon		96	
Wallis			
Shiraz, Cave du Rhodan, Salgesch 2015		52	
Cornalin, Cave du Rhodan, Salgesch 2016		56	
Tessin			
Sottobosco, Agriloro, Arzo 2016		79	
Sassi Grossi, Gialdi, Mendrisio 2015		99	
Italien			
Casa al Piano, Cabernet Sauvignon/Merlot Pietra Nova, Bolgheri 2017		56	
Magari Bolgheri DOC, Ca'Marcanda di Angelo Gaja, Toskana 2015		94	
Casasilia Gran Selezione DOCG 2015		78	
Poggio al Sole, Toskana 2016			150
Il Blu, Sangiovese/Merlot/Cabernet IGT Brancaia, Toskana 2016		99	
L'Urlo, Merlot IGT, Azienda Agricola Urlari, Toskana 2013		86	



FLASCHENWEINE

	0.5 l	0.75 l	1.5 l
Italien			
Brunello di Montalcino,		56	
Casanova di Neri 2012/15			
Lagrein Riserva, Elen Walch,		82	
Alto Adige/Südtirol 2013			
Masetto Due, Dolomiti IGT,		68	
Endrizzi, Trentino 2017			
Barbera d'Alba Tre Vigne, Vietti,		56	
Castiglione Falletto, Piemont 2017			
Barolo Castiglione. Vietti,		98	
Castiglione Falletto, Piemont 2013			
Barolo Serradenari, Giulia Negri,		85	
Langhe, Piemont 2013			
Sito Moresco, Angelo Gaja,		84	
Langhe, Piemont 2016			
Bricco dell'Uccellone, Barbera d'Asti, 2016/17		98	
Braida G. Bologna, Piemont 2015	65		
Corte di Cama Sforzato, Mamete Prevostini,		74	
Valtellina 2015			
Österreich			
Gabarinza Merlot-Blaufränk.-Zweigelt,		98	
Gernot Heinrich, Burgenland 2013			
Unplugged Zweigelt, Hannes Reeh,		54	
Burgenland 2017			
Blaufränkisch Leithaberg, G. Prieler,		79	
Neusiedlersee 2010/15			
Frankreich			
Gevrex-Chambertin AC,		99	
Domaine Alain Burguet 2014			
Pommard, 1er cru AC, Domaine Lejeune 2013		85	
Château Rouget, Pomerol AC 2015		110	
Château Phélan-Ségur Cru Bourgeois superieur,		99	
St. Estèphe 2014			
Château Bourseau, Merlot,		68	
Lande de Pomerol 2012			



FLASCHENWEINE

	0.5 l	0.75 l	1.5 l
Spanien			
Malleolus, Emili Moro, Ribera del Duero 2016		88	
Cepa 21, Tempranillo, Bodegas Cepa 21, Ribera del Duero 2016		70	135
La Dama Garnacha, Domaines Lupier, Navarra 2015		84	
Razzmatazz, Martin Candrian, Priorat 2015		78	
Razzmatazz, Carinena vieja, Martin Candrian, Priorat 2016		185	
Portugal			
Pombal do Vesuvio, Touriga Nacional, Quinta do Vesuvio, Douro 2017		63	
Quinta do Vesuvio, Touriga Nacional, Quinta do Vesuvio, Douro 2016		94	



SCHAUMWEINE

	0.375 l	0.75 l
Jenins		
Christian Obrecht, Pinot Noir Schaumwein	11	77
Frankreich		
Champagner, Louis Roederer Brut Premier	60	
Champagner, Louis Roederer Brut Premier		120
Champagner, Louis Roederer Cristal Brut 2008		290
Italien		
Prosecco, Cà Vittoria	8	56

SÜSSWEIN

	0.375 l
Maienfeld	
Markus Stäger, Scheurebe S88 Auslese 2018	48



E D E L B R Ä N D E

	Vol %	2 cl	4 cl
Lipp, Weingut & Destillerie, Maienfeld			
Pinot Noir Marc, Burgunder Marc und Lie	41	9	
Hortensia, Chardonnay und RxS	38.5	12	
NO. 5 Grand Marc	45	14	
Vieille Williams	38.5	14	
Kirsch	41	9	
Wikkuans	41	10	
Himbeere-Brand	41	13	
Quitte-Brand	41	11	
Weingut Schloss Salenegg, Maienfeld			
Marc	40	10	
Andrea Davaz. Fläsch			
Marc	40	9	
Marc Barrique	40	10	
Berta, Piemont			
Valdavi, Grappa di Moscato	40	9	
Grappa Elisi	43	11	
Gaja, Toskana			
Grappa Magari	43	9	
Rum			
Opthimus 25 years, Dom. Republic	38	16	
Porto			
Niepoort Porto 20 years, Years 20°	21		12
Whiskey			
Glenroths Vintage 1991	43		15
Ballantine's Blended Scotch Whiskey	40		9



SPIRITUOSEN UND LIKÖRE

	Vol %	4 cl
Aperol	11	7
Aperol Spritz mit Weisswein/Prosecco	11	10
Martini	15	8
Cynar	16.5	8
Tip Pepe Sherry	21	9
Campari Soda	23	8
Campari mit Michel-Orangenjus	23	13
Ricard	45	8
Averna	29	8
Appenzeller	29	8
Jägermeister	35	8
Ramazotti	29	8
Baileys	17	8
Bombay Sapphire Dry Gin	40	9
RötaLi Likör, Lipp Maienfeld	27	10
Gin The Red, Lipp Maienfeld	43	12
Gin The Red, Lipp Maienfeld mit Tonic	43	15
Vodka Absolut	40	9
Vodka +	40	12
Vieille Prune du Périgord	42	9
Remy Martin	40	9