



FALKNIS

HERZLICH WILLKOMMEN

Ankommen und die Zeit vergessen – die gute alte Falknis Gaststube lädt ein zum Herunterfahren. Speziell die Gerichte im Herbst wollen bewundert, mit allen Sinnen wahrgenommen und schliesslich genussvoll verzehrt werden. HmMMMM. Wie säuerlich-süss schmeichelt der Weissweinpfeffer den Gaumen, wie lieblich abgeschmeckt ist das Rotkraut, sogar noch einige Marronstückchen lassen sich entdecken. Vom zartrosa aufgeschnittenen Hirsch-Entrecôte und dem aufwändig gebeizten Pfeffer ganz zu schweigen.

Wir machen es Ihnen einfach, lehnen Sie sich zurück, schenken Sie sich und Ihrer Begleitung Aufmerksamkeit und frönen Sie dem lukullischen Genuss. Das ist unsere Passion, wir sind Gastgeber von Herzen, dafür steht das Restaurant Falknis.




Gion Rudolf Trepp

FalknisGast
kostenloses WLAN falknis7304

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

CÜPLI JENINSER CRÉMANT 2020 – 11

Irene Grünenfelder

FLÄSCHER SAUVIGNON BLANC 2020 – 10

Andrea Davaz

MALANSER SCHILLER DEMETER 2020 – 9

Louis Liesch

MAIENFELDER CHAJUS, SCHORLE MIT VERJUS 33CL – 6

Weingut Schloss Salenegg, Maienfeld

GIN THE RED & TONIC – 15

Lipp Weingut & Destillerie, Maienfeld

MAIENFELDER SALSIZ – 13

Hansjakob Möhr

MAIENFELDER ALPKÄSE VON DER ALP STÜRFIS – 13

Birnenbrot und Feigensenf

BÜNDNERPLATTE AUF ANDEERER GRANIT – 32

Bündnerfleisch, Coppa, Rohschinken und Speck
Fleischtrocknerei Brügger, Parpan



VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN

HERBSTSALAT – 12

italienische Salatsauce, Kürbiskerne, Trauben, Baumnüsse

GETROCKNETES HIRSCHFLEISCH – 24

fein aufgeschnitten, Herbstsalat, Preiselbeeren

LAUWARMER KALBSKOPF – 22

mit Gemüse und Kräutervinaigrette

WILDKRAFTBRÜHE – 17

mit pochiertem Wildfleisch

MUSKATKÜRBISUPPE – 12

HIRSCHSIEDWURST MIT ROTKRAUT – 19

mit Spätzli - 24

POULETFLÜGEL IM KÖRBLI – 19

mit Pommes - 24

AUS 1 MACH 2

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

Allergien und Intoleranzen

Über genaue Zutaten in unseren Gerichten geben unsere Mitarbeitenden Auskunft.



HAUPTGERICHTE

EMPFEHLUNG

«NOSE TO TAIL» VOM SCHWEIN VON DER ALP STÜRFIS

KALBS CORDON BLEU – 44

rezipienter Greizer Käse, Bauernschinken, Pommes, Gemüse

MISTKRATZERLI AUS DEM OFEN – 39

Merlotjus, Bündner Bramata, Gemüse

VEGETARISCHER HERBSTTELLER – 32

Spätzli, Preiselbeeren, Rotkraut, Marroni, Weissweinaffel, Rosenkohl

HIRSCHPFEFFER – 39

Spätzli, Preiselbeeren, Speck, Croûtons, Trauben, Rotkraut, Marroni, Weissweinaffel

HIRSCH-ENTRECÔTE – 56

Bündner Bramata, Wildjus, Preiselbeeren, Rotkraut, Marroni, Weissweinaffel, Rosenkohl

GAMS-ENTRECÔTE – 62

Spätzli, Wildjus, Preiselbeeren, Rotkraut, Marroni, Weissweinaffel, Rosenkohl

REHSCHNITZEL – 54

Spätzli, Wildjus, Preiselbeeren, Rotkraut, Marroni, Weissweinaffel, Rosenkohl

Fleischherkunft

Wild, Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz



DESSERT

MALANSER WILLIAMSBRIRNE – 15

Cacaosorbet, Gravensteiner Edelbrand, Andrea Lauber

CRÈME BRÛLÉE – 13

Sauerrahmglace

MERINGUE-NESTLI «US EM ÄMMITAL» – 15

Vanilleglace, Vermicelles, Rahm

HAUSGEMACHTES KAFFEEGLACE – 13

Tia Maria, Rahm

IRISH COFFEE – 14

EMPFEHLUNG ZUM DESSERT

0.5 dl Scheurebe S88 Auslese, Markus Stäger, Maienfeld – 7

BÜNDNER KÄSEAUWAHL

Birnenbrot auf Andeerer Granitplatte

klein – 18

gross – 22

EMPFEHLUNG ZUM KÄSE

1 dl Gewürztraminer, Martin Enderlin, Maienfeld – 8

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

Herkunft:

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

Alpkäse: Alp Stürfis, Maienfeld



WEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISS

	0.1 l	0.5 l
Maienfeld		
Ralf Komminoth, Riesling Silvaner 2019	5	24
Martin Enderlin, Pinot Blanc 2020	6	30
Martin Enderlin, Gewürztraminer 2019	8	40
Hansjörg Lampert, Grauburgunder 2020	8	40
Fläsch		
Christian Hermann, Riesling 2017	9	45
Andrea Davaz, Sauvignon Blanc 2020	10	50
Waadt		
Henri Contesse, St. Saphorin, Lavaux	5	24

ROSÉ

Malans		
Louis Liesch, Schiller <i>Demeter</i> 2020	9	45

ROT

Maienfeld		
Paul Komminoth, Pinot Noir 2018	5	24
Martin Tanner, Pinot Noir 2018	5	24
Ruedi Wullschleger, Pinot Noir 2018	6	30
Von Salis, Levanti, Pinot Noir 2018	10	50
Italien		
Sasso Bucato, Cabernet Sauvignon, Toskana 2018	9	45
Frankreich		
Château Bourseau, Merlot, Bordeaux 2012	9	45



FLASCHENWEINE

WEISS

0.75 l

Maienfeld

Möhr-Niggli, Pinot Blanc 2019	59
Möhr-Niggli, Viognier 2016	72
Markus Lampert, Chardonnay Barrique 2018	62
Ruedi Wullschleger, Sauvignon Blanc 2020	62
Markus Stäger, Riesling Silvaner 2019	49
Hansjörg Lampert, Grauburgunder 2020	56

Jenins

Georg Schlegel, Riesling Silvaner 2018/19	42
Georg Schlegel, Weissburgunder 2019	54

Malans

Giani Boner, Completer 2011	140
Giani Boner, Pinot Gris 2017/18	69
Peter Wegelin, Weissburgunder 2020	65

Fläsch

Christian Hermann, Riesling 2017	63
Andrea Davaz, Sauvignon Blanc 2020	70
Roman Hermann, Chardonnay Barrique 2018	69

Wallis

Cave du Rhodan, Petite Arvine 2017	49
Cave du Rhodan, Fendant 2019	32

Waadt

Cave Cidis, Morges, La Côte 2019	34
Testuz, Dézaley L'Arbalète Grand cru 2019	56

Österreich

Markowitsch, Alte Reben Grüner Veltliner 2020	45
Kollwentz, Chardonnay Leithakalk 2018	56



FLASCHENWEINE

ROSÉ

	0.5 l	0.75 l	1.5 l
Malans			
Louis Liesch, Schiller <i>Demeter</i> 2020		63	

Fläsch

Thomas Marugg, Federweiss (Pinot Noir) 2020		49	
---	--	----	--

ROT

Maienfeld

Carina Lipp, Pinot Noir Sélection 2017		72	
Von Salis, Pinot Noir Levanti 2018		70	
Möhr-Niggli, Pinot Noir 2018		58	
Möhr-Niggli, Pinot Noir PILGRIM 2019		89	
Möhr-Niggli, Pinot Noir PILGRIM 2014/15			175
Ruedi Wullschleger, Pinot Noir 2018	30	48	
Markus Stäger, Pinot Noir 2019		52	
Markus Stäger, Olymp Pinot Noir 2015		110	
Markus Stäger, Pinot Noir Barrique 2017/18		72	139
Markus Lampert, Pinot Noir Sélection 2017		52	
Weingut Pola, Malbec 2017		72	

Jenins

Georg Schlegel, Pinot Noir 2017	27		
Georg Schlegel, Pinot Noir Saliser 2015		98	
Georg Schlegel, Pinot Noir Saliser 2015			191
Jan Luzi, Pinot Noir Pfaffen, 2016		89	
Irene Grünenfelder, Pinot Noir alte Reben 2017		98	
Irene Grünenfelder, Pinot Noir Eichholz 2015		125	
Christian Obrecht, Pinot Noir Trocla Nera <i>Demeter</i> 2017		69	

Malans

Giani Boner, Pinot Noir Grand Cru 2015		89	
Peter Wegelin, Pinot Noir Reserva 2017		86	



FLASCHENWEINE

	0.5 l	0.75 l	1.5 l
Fläsch			
Thomas Marugg, Pinot Noir KRUG 2018	59		
Thomas Marugg, Diolinoir ARDESIA 2015		105	
Andrea Davaz, Pinot Noir URIS 2016		98	
Christian Hermann, Pinot Noir «H» 2014		110	
Christian Hermann, Pinot Noir Reserve 2015		79	
Jürg Marugg, Pinot Noir Barrique 2015		69	
Jürg Marugg, Momentum Merlot/Shiraz 2014		75	
Roman Hermann, Terra Noir 2019		74	
Roman Hermann, Pinot Noir Grand Maître 2016		99	
Misox			
Jakob Rohner, Merlot La Fiducia 2015/17		49	
Jakob Rohner, Merlot La Fiducia Barrique 2014		69	
Wallis			
Shiraz, Cave du Rhodan, Salgesch 2015		52	
Cornalin, Cave du Rhodan, Salgesch 2018		56	
Tessin			
Sottobosco, Agriloro, Arzo 2016/17		79	
Sassi Grossi, Gialdi, Mendrisio 2017		99	
Italien			
Sasso Bucato, Cabernet Sauvignon Russo, Toskana 2018		63	
Magari Bolgheri DOC, Ca'Marcanda di Angelo Gaja, Toskana 2015		94	
Casasilia Gran Selezione DOCG Poggio al Sole, Toskana 2015/16		78	150
Chianti Classico Poggio al Sole, Toskana 2016	28		
Il Blu, Sangiovese/Merlot/Cabernet IGT Brancaia, Toskana 2016/17		99	
L'Urlo, Merlot IGT, Azienda Agricola Urlari, Toskana 2013/15		86	



FLASCHENWEINE

	0.75 l
Italien	
Brunello di Montalcino, Casanova di Neri, Toskana 2015	94
Lagrein Riserva, Elena Walch, Südtirol 2016	82
Massetto Due, Dolomiti IGT, Endrizzi, Trient 2017	68
Barbera d'Alba Tre Vigne, Vietti, Castiglione Falletto, Piemont 2018	56
Barolo Serradenari, Giulia Negri, Langhe, Piemont 2013	85
Sito Moresco, Angelo Gaja, Langhe, Piemont 2016	84
Bricco dell'Uccellone, Barbera d'Asti, 2017 Braidà G. Bologna, Piemont	98
Corte di Cama Sforzato, Mamete Prevostini, Veltlin 2016/17	74
Österreich	
Gabarinza Merlot-Blaufränk.-Zweigelt, Gernot Heinrich, Burgenland 2013	98
Unplugged Zweigelt, Hannes Reeh, Burgenland 2017	54
Blaufränkisch Leithaberg, G. Prieler, Neusiedlersee 2015	79
Frankreich	
Gevrey-Chambertin AC, Domaine Alain Burguet, Burgund 2014	99
Pommard, 1er cru AC, Domaine Lejeune, Burgund 2013	85
Château Rouget, Pomerol AC, Bordeaux 2015	110
Château Phélan-Ségur Cru Bourgeois supérieur, St. Estèphe, Bordeaux 2014	99
Château Bourseau, Merlot, Lande de Pomerol, Bordeaux 2012	63



FLASCHENWEINE

	0.75 l	
Spanien		
Lalama, Mencia Garnacha, Galizien 2017	69	
Malleolus, Emilio Moro, Ribera del Duero 2018	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

	0.1 l	0.375 l	0.75 l
Jenins			
Irene Grünenfelder, Pinot Noir Crémant 2020	11		77
Frankreich			
Champagner, Louis Roederer Brut Premier		60	
Champagner, Louis Roederer Brut Premier			120
Champagner, Louis Roederer Cristal Brut 2008			290
Italien			
Prosecco, Astoria Lounge Extra Dry DOC	8		56

SÜSSWEIN

		0.375 l
Maienfeld		
Markus Stäger, Scheurebe S88 Auslese 2018		48



EDELBRÄNDE

	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	
Williams hell	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	
Andrea Lauber, Malans			
Gravensteiner	40	9	
Giani Boner, Malans			
Weinbrand Pinot Noir 5 Jahre Barrique	41	13	
Berta, Piemont			
Valdavi, Grappa di Moscato	40	9	
Grappa Elisi	43	11	
Tre Soli Tre	43	12	
Rum			
Ophimus 25 years, Dom. Republic	38	16	
Porto			
Niepoort Porto 20 years	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
Tio 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