

ESSEN

In bester Gesellschaft

Zwischen Regalen voller handverlesener Spezialitäten aus der Gegend lässt es sich gut genießen und stöbern.

Wir verwöhnen Sie mit ausgesucht regionaler Spezialitätenküche und heben den einen oder anderen Schatz aus unserem eigenen Käsekeller.

Tagesempfehlungen

Lassen Sie sich von der Empfehlung unseres Küchenmeisters Felix Groß überzeugen!

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten.

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Zupfsalat vom Vetterhof
mit hausgemachtem Zwetschgen-Chutney
Öl-Manufaktur Österle – Krumbach
Dornerhof – Sibratsgfall
Vetterhof - Lustenau

| € 11,50

Steinbockragout
mit Kürbisespuma & Estragon
Martin Rhomberg - Dornbirn
Hortus – Viktorsberg
Regreena - Andelsbuch

| € 15,50

Gebeizte Lachsforelle
mit Süßkartoffel, Feldsalat & Chorizo
Pilz Lenz - Lauterach
Regula Bösch - Gaißau

| € 15,50

Geschmortes Blaukraut
mit Riebel, Ziegenkäse & Holunderragout
Harald Schobel – Höchst
Dietrich - Lauterach
Ingo Metzler - Egg

| € 15,00

SUPPEN

Urkarottensuppe mit marinierten Trauben
Vetterhof – Lustenau

| € 7,00

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl
Metzgerei Natter – Bersbuch
Bruggmühle – Egg

| € 6,50

Wälder Käserahmsuppe
Sennereien der KäseStrasse

| € 7,00

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken
mit Salatteller
Metzgerei Fetz – Andelsbuch
Metzgerei Natter – Bersbuch

| € 26,00

Rinderfilet
mit gebratenem Gemüse & Kroketten
Metzgerei Schmuck – Sulzberg

| € 35,00

Fisch des Tages
Claus Elmenreich – Egg
Regula Bösch – Gaißau
Jodok Geser – Andelsbuch

| € 31,50

Ernele

