

# 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 marinierten Karpfen  
*Öl-Manufaktur Österle – Krumbach*  
*Dornerhof – Sibratsgfall*  
*Vetterhof - Lustenau*  
| € 11,50

Bruschetta, geräucherte Entenbrust  
Marille & Basilikum  
*eigener Gemüsegarten*  
*Hortus – Viktorsberg*  
*Gebi Hopfner – Alberschwende*  
| € 16,00

Wälder Frühlingsrolle  
mit Bodensee-Egli  
*Pilz Lenz - Lauterach*  
*Regula Bösch – Gaißau*  
*Eigener Gemüsegarten*  
| € 15,50

Spinatknödel  
Rhabarber & Alpinsan  
*Käse Caspar - Dornbirn*  
*Bäckerei Dorner - Sibratsgfall*  
| € 14,00

## SUPPEN

Bärlauch-Schaumsuppe  
mit Flusskrebse  
*Forellenzucht Güfel – Meiningen*  
| € 7,50

Rinderkraftbrühe mit Flädle  
*Metzgerei Natter – Bersbuch*  
*Bruggmühle – Egg*  
| € 6,50

Wälder Käserahmsuppe  
*Sennereien der KäseStrasse*  
| € 7,50

## HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken  
Salatteller  
*Metzgerei Fetz – Andelsbuch*  
*Metzgerei Natter – Bersbuch*  
| € 27,00

Rinderfilet  
Kartoffelkrapfen & Gemüse  
*Metzgerei Moosmann – Andelsbuch*  
| € 37,00

Fisch des Tages  
*Claus Elmenreich – Egg*  
*Regula Bösch – Gaißau*  
*Jodok Geser – Andelsbuch*  
| € 34,00

# Ernele

