

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

Gesmoktes Rind mit Kürbis, Humus von weißen
Bohnen, Paprika
eigener Gemüsegarten
Hortus – Viktorsberg
Elia Sinz – Riefensberg
| € 16,00

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

Pfifferlings-Ravioli,
Radicchio, Lauch & Belper Knolle
Eigener Gemüsegarten
reGREENa – Andelsbuch
| € 15,00

SUPPEN

Kürbisschaumsuppe mit Kürbiskernen & Öl
Eigener Gemüsegarten | € 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 | € 28,00

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

Fisch des Tages
Claus Elmenreich – Egg
Regula Bösch – Gaißau
Jodok Geser – Andelsbuch | € 35,00

Ernele

