

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
Kürbis | Wildschweinspeck
Öl-Manufaktur Österle – Krumbach
Dornerhof – Sibratsgöll
Vetterhof - Lustenau | € 12,00

Marinierter Hirschrücken
Apfel | Sellerie | Maroni
Martin Rhomberg - Dornbirn
Eigener Gemüsegarten
Metzgerei Moosmann – Bersbub | € 16,50

Gebeizter Saibling
Gurke | Safran | Kren
Pilz Lenz - Lauterach
Jodok Geser – Andelsbuch
Hortus – Viktorsberg | € 16,00

Mit Ziegere gefüllte Kartoffeltasche
Süßkartoffel | Feldsalat
Alpe Wildmoos - Greußing
reGREENa - Andelsbuch | € 15,50

SUPPEN

Karotten – Ingwer Schaumsuppe
Weißkrautravioli
Vetterhof - Lustenau | € 8,00

Liebstockelessenz mit Leberspätzle
Metzgerei Fetz – Andelsbuch
Bruggmühle – Egg | € 6,80

Wälder Käserahmsuppe
Sennereien der KäseStrasse | € 7,50

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken
Salatteller
Metzgerei Fetz – Andelsbuch
Metzgerei Moosmann – Bersbub | € 29,00

Rinderfilet
Kartoffelkrapfen & Gemüse
Metzgerei Moosmann – Bersbub
Metzgerei Schmuck - Sulzberg | € 38,00

Fisch des Tages
Claus Elmenreich – Egg
Regula Büsch – Gaisau
Jodok Geser – Andelsbuch | € 36,00

Ernele

