

# 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*  
*Metzgerei Moosmann – Bersbuch* | € 16,50

**Poschierter Zander**  
Grünkohl | Pfifferlinge | Birne  
*Pilz Lenz – Lauterach*  
*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

**Liebstöckeleessenz 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 – Bersbuch* | € 29,00

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

**Fisch des Tages**  
*Claus Elmenreich – Egg*  
*Regula Bösch – Gaißau*  
*Jodok Geser – Andelsbuch* | € 36,00

# Ernele

