

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
Zwetschge | Wildschweinspeck
Öl-Manufaktur Österle – Krumbach
Dornerhof – Sibratsgfäll
Vetterhof - Lustenau
| € 12,00

Sülzle vom Jungschwein
Kartoffel | Pumpernickel | Rote Zwiebel
Tina Feuerstein - Hittisau
Metzgerei Moosmann – Bersbuch
| € 16,00

Poschierter Zander
Grünkohl | Pfifferlinge | Birne
Pilz Lenz – Lauterach
Vetterhof - Lustenau
Hortus – Viktorsberg
| € 16,00

Focaccia
Frischkäse | Fenchel | Estragon
August Dorner - Sibratsgfäll
Pamela Köss - Andelsbuch
| € 15,50

SUPPEN

Apfel – Sellerie Schaumsuppe
Geräucherte Forelle
Vetterhof - Lustenau
Güfel - Meiningen
| € 8,00

Liebstöckeleessenz
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

