

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

Caesar Salad vom Zupfsalat
Speck | Alter Bergkäse
Öl-Manufaktur Österle – Krumbach
Dornerhof – Sibratsgfäll
Vetterhof - Lustenau
| € 12,00

Spargel-Panna Cotta | Gebeizte Lachsforelle
Rhabarber | Buttermilch
Pilz Lenz – Lauterach
Vetterhof - Lustenau
Hortus – Viktorsberg
| € 16,00

Kartoffel Gnocchi
Mojo-Sauce | Büffel Mozzarella | Grüner Spargel
August Dorner - Sibratsgfäll
Pamela Köss - Andelsbuch
Als Vorspeise | € 15,50
Als Hauptgang | € 27,00

SUPPEN

Bärlauch-Schaumsuppe
Flusskrebse
Vetterhof - Lustenau
Güfel - Meiningen
| € 8,00

Liebstöckeleessenz
Flädle
Metzgerei Fetz – Andelsbuch
Bruggmühle – Egg
| € 6,80

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken
Salatteller
Metzgerei Fetz – Andelsbuch
Metzgerei Moosmann – Bersbuch | € 31,00

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

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

Ernele

