

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 Salat vom Zupfsalat
Speck | Alter Bergkäse
Öl-Manufaktur Österle – Krumbach
Dornerhof – Sibratsgfall
Vetterhof - Lustenau
/ € 12,00

Zigarre vom Huhn
Rettich | Birne | Sauce Rof
Ewald Bechter, Müselbach
Vetterhof – Lustenau
Eigener Gemüsegarten
/ € 16,00

Zander gebeizt
Steinpilz | Palmkohl | Süßkartoffel
Regula Bösch - Bodensee
Pilz Lenz
/ € 16,50

Kürbisnockerl
Salbeibutter | Rosenkohl | Schwarzwurzel
August Dorner - Sibratsgfall
Pamela Köss – Andelsbuch
Eigener Gemüsegarten
/ € 15,50

SUPPEN

Kürbiscremesuppe
mit Kernen & Öl
Vetterhof - Lustenau
Eigener Gemüsegarten
/ € 8,00

Hühner-Suppeneintopf
Metzgerei Fetz – Andelsbuch
Ewald Bechter - Müselbach
/ € 6,80

Wälder Käserahmsuppe
Sennereien der KäseStrasse
/ € 7,50

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
Claus Elmenreich – Egg
Regula Bösch – Gaißau
Jodok Geser – Andelsbuch
/ € 36,00

Ernele

