

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
Ziegerer | Marille
Öl-Manufaktur Österle – Krumbach
Dornerhof – Sibratsgfall
Vetterhof - Lustenau
/ € 12,00

Roastbeef vom Hirsch
Wachholder | Feldsalat
Kartoffel - Wirsingstrudel
Martin Rhomberg - Dornbirn
Vetterhof – Lustenau
/ € 16,00

Pochierter Hecht
Schwarzwurzel | Erdbeer | Haselnuss
Sud vom Kerbel & Dill
Regula Bösch - Bodensee
Bruggmühle – Egg
Pilz Lenz - Lauterach
/ € 16,50

Trilogie vom Knödel
Käse | Spinat | Randig
August Dorner - Sibratsgfall
Sennerei Sibratsgfall
Eigener Gemüsegarten
/ € 15,50

Ernele

SUPPEN

Randigschaumsuppe
Krennockerl
Vetterhof Lustenau
Eigener Gemüsegarten
/ € 8,00

Flädlesuppe
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
/ € 31,00

Rinderfilet
Kartoffelkrapfen & Gemüse
Metzgerei Moosmann – Bersbuch
Metzgerei Schmuck - Sulzberg
/ € 39,00

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

