

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
Rhabarber | Radieschen | Schafskäse
Öl-Manufaktur Österle – Krumbach
Dornerhof – Sibratsgfäll
Vetterhof - Lustenau
| € 12,00

Duett vom Kalb
Spargel | Eigelb
Diana Berkmann – Hittisau
Clemens Nenning – Hittisau
Vetterhof – Lustenau
| € 16,00

Ceviche vom Saibling
Gurke | Buttermilch | Brunnenkresse
Jodok Geser – Andelsbuch
Pilz Lenz – Lauterach
ReGreena – Andelsbuch
| € 16,50

Kartoffel Gnocchi
Büffelmozzarella | Fenchel | Mojo Sauce
August Dorner - Sibratsgfäll
Sennerei Sibratsgfäll
Heldernhof - Höchst
| € 15,50

SUPPEN

Bärlauchschaumsuppe
Vetterhof Lustenau
Vorarlbergmilch - Feldkirch | € 8,00

Flädlesuppe
Metzgerei Fetz – Andelsbuch
Bruggmühle - Egg | € 6,80

Wälder Käserahmsuppe
Sennereien der KäseStrasse | € 7,50

HAUPTSPESIEN

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

Ernele

