

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.

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Zupfsalat

Sura Käs | Zwetschke

Öl-Manufaktur Österle – Krumbach

Dornerhof – Sibratsgfall

Vetterhof - Lustenau

| € 12,00

Buchtel | Kalb | Wirsing

Metzgerei Fetz

Eigener Gemüsegarten

| € 16,00

Zander gebeizt

Erbsen Minze Püree | Schwarzwurstzigarre |

Sauerrahm

Regula Bösch – Bodensee

Vetterhof – Lustenau

Moosmann - Bersbuch

| € 16,50

Kürbis Ravioli

Randig Ragout | Krenschaum |

Vetterhof – Lustenau

Eigener Gemüsegarten

| € 15,50

SUPPEN

Rindersuppe mit Leberspätzle oder Flädle

Metzgerei Fetz – Andelsbuch

| € 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 | € 42,00

Fisch des Tages

Regula Bösch – Gaißau

Güfel - Meiningen

| € 36,00

ESSEN.

In bester Gesellschaft

Wir feiern Erntedank & Schlachtfest mit

den besten Zutaten aus unserem Garten und von unseren Lieferanten Vetterhof Lustenau, Metzgerei Moosmann, Bersbuch & Fetz, Andelsbuch,

Unser Schlacht-Menü

Zander gebeizt | Erbsen Minze Püree | Schwarzwurstzigarre | Sauerrahm

Kürbisravioli | Randig Ragout |

Krenschäum

Buchtel | Kalb | Wirsing

Schlachtschmaus

Hopfen | Birne | geröstete Hefe

| € 75,00

Schlachtpartie

Schlacht-Teller | € 29,00

Blut- und Leberwurst | € 21,00

Schweinebauch | € 19,50

Schweinebraten | € 22,00