

# 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 vom Vetterhof  
mit hausgemachtem Zwetschgen-Chutney  
*Öl-Manufaktur Österle – Krumbach*  
*Dornerhof – Sibratsgfall*  
*Vetterhof - Lustenau*

| € 11,50

Gebackenes Ochsenschwanzragout  
mit Zucchini & Sobrasada  
*eigener Gemüsegarten*  
*Hortus – Viktorsberg*  
*Metzgerei Fetz - Andelsbuch*

| € 16,00

In Hanföl marinierter Saibling  
mit Kohlrabi  
*Pilz Lenz - Lauterach*  
*Jodok Geser - Andelsbuch*

| € 15,50

Kräuter-Focaccia  
mit Frischkäse, Senfeis & marinierten Pilzen  
*Pilz Lenz - Lauterach*  
*Bäckerei Dorner - Sibratsgfall*

| € 15,00

## SUPPEN

Sellerie-Apfelschaumsuppe  
*Vetterhof – Lustenau*

| € 7,00

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl  
*Metzgerei Natter – Bersbuch*  
*Bruggmühle – Egg*

| € 6,50

Wälder Käserahmsuppe  
*Sennereien der KäseStrasse*

| € 7,00

## HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Milchkalbrücken  
mit Salatteller  
*Metzgerei Fetz – Andelsbuch*  
*Metzgerei Natter – Bersbuch*

| € 27,00

Rinderfilet  
mit gebratenem Gemüse & Kroketten  
*Metzgerei Schmuck – Sulzberg*

| € 36,50

Fisch des Tages  
*Claus Elmenreich – Egg*  
*Regula Bösch – Gaisau*  
*Jodok Geser – Andelsbuch*

| € 33,00

# Ernele

