

# 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 Bärlauch und Schlutzkrapfen

*Öl-Manufaktur Österle – Krumbach*

*Simon Vetter – Lustenau*

*Bruggmühle – Egg*

| € 10,50

Geschmorter Fenchel  
mit Frischkäse und Paprikacreme

*Familie Schwarz - Hittisau*

*Simon Vetter – Lustenau*

*Dornerhof - Sibratsgöll*

| € 13,00

Gebeizte Forelle mit Wildkräutersalat,  
Buttermilchespuma und Aprikosenvinaigrette

*Klaus Elmenreich - Egg*

*Harald Schobel – Höchst*

| € 14,50

Gekochtes Rind mit Krenmousse  
und mariniertes Frühlingsgemüse  
mit Tafelspitzfond

*Markus Dorner - Sibratsgöll*

*Harald Schobel – Höchst*

*regeena - Andelsbuch*

| € 14,50

## SUPPEN

Spargel-Bärlauchschaumsuppe  
mit geräucherter Forelle

*Vorarlberger Milch*

*Pilz Lenz – Lauterach*

| € 6,50

Rinderkraftbrühe mit gefüllten Teigtaschen

*Metzgerei Natter – Bersbuch*

| € 6,00

Wälder Käserahmsuppe

*Sennereien der KäseStrasse*

| € 6,50

## HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken  
mit Salatteller

*Metzgerei Fetz – Andelsbuch*

*Metzgerei Natter – Bersbuch*

| € 22,00

Rinderfilet  
mit gebratenem Gemüse und Kroketten

*Metzgerei Schmuck – Sulzberg*

| € 27,50

Fisch des Tages

*Claus Elmenreich – Egg*

*Regula Bösch – Gaisau*

*Jodok Geser – Andelsbuch*

| Tagespreis

# Ernele

