

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 schwarzen Walnüssen
und Blutwurstpraline

Öl-Manufaktur Österle – Krumbach

eigener Gemüsegarten

Bruggmühle – Egg

| € 10,50

Geschmorter Fenchel
mit Frischkäse und Paprikacreme

Familie Schwarz - Hittisau

Simon Vetter – Lustenau

Dornerhof - Sibratsgüll

| € 13,00

Gebeizte Forelle mit Wildkräutersalat,
Buttermilchespuma und Aprikosenvinaigrette

Claus Elmenreich - Egg

Harald Schobel – Höchst

| € 14,50

Beef Tatar mit Wachtelei,
Röstzwiebeln und Kräuter-Crème fraîche

Markus Dorner - Sibratsgüll

Harald Schobel – Höchst

regeena - Andelsbuch

| € 14,50

SUPPEN

Grüne Gazpacho mit Gurkensorbet
und Tomatenöl

eigener Gemüsegarten

Pilz Lenz – Lauterach

| € 6,50

Rinderkraftbrühe mit Flädle

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 – Gaisßau

Jodok Geser – Andelsbuch

| Tagespreis

Ernele

