

# 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 Ziegenfrischkäse im Speckmantel  
*Öl-Manufaktur Österle – Krumbach*  
*Dornerhof - Sibratsgfall*  
*Bruggmühle – Egg*

| € 11,50

Feines vom Kürbis  
Ravioli | Chutney | Creme  
*eigener Gemüsegarten*

| € 13,50

Gebratener Saibling  
mit Sobrasada und Grünkohl  
*Hortus - Viktorsberg*  
*Vetterhof – Lustenau*  
*Eigener Gemüsegarten*

| € 14,50

Rinder-Carpaccio  
mit eingelegtem Melonen-Rettich  
und Gemüse-Vinaigrette  
*Metzgerei Fetz | Andelsbuch*  
*Harald Schobel – Höchst*  
*Regreena - Andelsbuch*

| € 15,00

## SUPPEN

Apfel-Sellerie-Schaumsuppe mit Blutwurst  
*Vetterhof - Lustenau*  
*Metzgerei Schmuck - Sulzberg*

| € 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 – Gaisau*  
*Jodok Geser – Andelsbuch*

| Tagespreis

# Ernele

