

# 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 aus Sibratsgfäll  
dazu Auberginenröllchen gefüllt mit  
Frischkäse, Walnuss & Kreuzkümmel  
*Öl-Manufaktur Österle – Krumbach*  
*Dornerhof - Sibratsgfäll*  
*Bruggmühle – Egg*

| € 12,00

Geschmortes Weißkraut  
mit Karotten-Kürbis Nidei  
& Traubenchutney  
*Vetterhof – Lustenau*  
*Hortus - Viktorsberg*

| € 14,00

In Gin gebeizte Lachsforelle  
mit Kohlrabi & Apfel  
*„Bübler“ Gin - Egg*  
*Forellenzucht „Güfel“ – Meiningen*

| € 15,00

Geräucherte Entenbrust  
mit Schwarzwurzel  
dazu Trüffelmayonnaise & eingelegte Birnen  
*Metzgerei Fetz | Andelsbuch*  
*Harald Schobel – Höchst*  
*Regreena - Andelsbuch*

| € 15,50

## SUPPEN

Maisschaumsuppe  
mit geräuchertem Aal & Honig  
*Vetterhof - Lustenau*  
*Michael Hagspiel - Lingenau*

| € 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*

| € 23,00

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

| € 31,00

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

| Tagespreis

# Ernele

