

Herzlich Willkommen, geschätzte Gäste

Wir freuen uns sehr, Ihren Gaumen mit unserer leichten, regionalen Küche verwöhnen zu dürfen.

Für unsere mit Liebe und Sorgfalt zubereiteten Gerichte verwenden wir, soweit dies möglich ist, Produkte unserer regionalen Bauern und Sennereien.

Als Partner der heimischen Landwirtschaft, gehen wir besonders in unserer Tageskarte auf die saisonale Verfügbarkeit der Produkte ein.

Wir halten für Sie eine repräsentative Auswahl erlesener Weine aus der Region rund um den Bodensee bereit. Auf Wunsch führen wir Sie gerne in unseren Wein- und Käsekeller.

Genießen Sie die hervorragenden Produkte unserer Region im Wandel der Jahreszeiten.



Unsere Partner

Genussregion Ländle Kalb

Gerda Held, Schwarzenberg; Fesslerhof, Eichenberg
Metzgerei Schluge, Dornbirn

Heimische Specksorten

Patrizia & Ottmar Gomm, Eichenberg; Fesslerhof, Eichenberg
von unseren Mangalizaschwein

Schweinefleisch, Rindsfilet

Metzgerei Schluge, Dornbirn

Pute

Klaus Flatz, Hard;

Reh, Damhirsche

von den Eichenberger Jagden
sowie aus unserem Wildgehege

Eier, Teigwaren

Martinshof, Buch (aus Freilandhaltung)

Milch, Milchprodukte

Vorarlberg Milch, Feldkirch

Gemüse, Dinkel

Martinshof, Buch
aus unserem Gemüse – und Kräutergarten

Kartoffel, Gemüse und Obst

aus Österreich und der Bodenseeregion
bezogen über Fruchtexpress, Frastanz
oder Josef Diermeier, Lindau

Edelbrände

Franz Nachbaur, Röthis; Johann Zauser, Bregenz
Erwin Vogler, Eichenberg; Franz Bertel, Bildstein
Albert Büchele, Hard; Reinhard Nachbaur, Fraxern
Schobel, Höchst



Genussregion Bregenzerwälder Alpkäse

Käse vom Käsewanderweg

Sennereien Lutzenreute & Hinteregg, Eichenberg
Bantel, Möggers
Biobauern, Sulzberg
Sennerei Sibratsgfäll
Rupp, Hörbranz
Edwin Berchtold, Schwarzenberg
Ingo Metzler, Egg
Alpe Üntschen, Schopperrau
Fabian Fetz, Eichenberg



Allergeninformation

Werte Gäste, falls Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, so steht Ihnen unser geschultes Personal für Fragen zur Verfügung und berät Sie gerne.

Gemäß Allergeninformationsverordnung BGBl II 175/2014

Glutenhaltiges Getreide	A	Soja	F	Sesam	N
Krebstiere	B	Milch oder Laktose	G	Sulfite	O
Ei	C	Schalenfrüchte	H	Lupinen	P
Fisch	D	Sellerie	L	Weichtiere	R
Erdnuss	E	Senf	M		

Aperitifs

Aperol „Sprizz“, mit Prosecco € 5,40

Unser Rosé „Exotika“ mit Prosecco
exotisch, prickelnd, erfrischend € 5,40

Riesling Winzersekt
Von Jürgen Hansjosten, Longuich € 5,60

Glas Mufängar
Apfelsekt vom Michelehof in Hard - klassische Methode der Flaschenvergärung € 5,40

Vermouth vom Silvaner, Winzer Dr. Gänz € 4,60

Lustau Sherry, Reserve sweet € 4,60

Sherry Tio Pepe, extra Dry € 4,60

Kir Royal € 5,40

Pernod € 4,60

Campari € 4,60

Cynar € 4,60

Glas Sekt „Holunder“
mit hausgemachtem Holunderblütensirup € 5,40

Martini (Rosso, Bianco) € 4,60

Glas Sekt – Pur oder Orange € 4,70

Glas Prosecco METICO DOC € 4,70

Belebende Cocktails

Chi – Bodensee - Secco

natürlicher Energydrink mit Ingwer (von Ringana[®])
mit Sekt und Holunderblütensirup aufgespritzt
€ 8,00

Chi – Spritzer (alkoholfrei)

natürlicher Energydrink mit Ingwer (von Ringana[®])
mit Holunder-Soda aufgespritzt
€ 7,00



Matcha – Eistee

hausgemachter Eistee, aus 100% Bio-Matchatee
€ 6,80

Top Fit (alkoholfrei)

Grenadine Sirup mit Himbeeren
und Holunderblütenextrakt € 6,80

Weinempfehlung

Weissburgunder Klassik 2017

Weingut Johannes Söll, Gamlitz
trocken, mineralisch, frische - elegante Fruchtnote
aus der Südsteiermark

**In der Rubrik Tagesweine
finden Sie weitere Speisenbegleiter!**

1/8 lt. € 4,90 0,75 lt. € 29,40

Wein & Käse, Hausgemachtes

Zum Aperitif

Bodensee-Secco „Schaumkrönchen“
Weingut Ulrike Schaugg, Nonnenhorn
ein erfrischender, fruchtiger Schaumwein
von der Rebsorte Muskaris
€ 5,20

Tagesweine Rot

aus dem Weinviertel

Cuvée Komptur 2013

Weingut Hagn, Mailberg
Merlot – Pinot Noir, kraftvoll vereint
samtig, dunkle Beeren, schwarze Kirsche
1/8 lt. € 5,10
0,75 lt. € 30,60

aus dem Mittelburgenland DAC

Blaifränkisch Classic 2013

Weingut Reumann, Deutschkreuz
charaktervoll, fruchtbetont, reife Tannine,
würzig, Brombeeraroma
1/8 lt. € 5,20
0,75 lt. € 31,20



Tagesweine Weiß

aus Südtirol

Weißburgunder 2016

Weingut Alois Lageder, Margreid
tiefgründige Struktur, elegant, zarte Fruchtigkeit,
von belebender Säure unterstützt
1/8 lt. € 4,90
0,75 lt. € 29,40

aus Niederösterreich

Roter Veltliner 2016

Weingut Schuster, im Wagram
von der Riede Altweingarten
fruchtig, extraktreich, erfrischende Säure
1/8 lt. € 5,00
0,75 lt. € 30,00

Genießen Sie die Vorarlberger Käseauswahl des Käsewanderweges



Bergkäse 1 Jahr gereift:	Sennerei Lutzenreute, Eichenberg
Bergkäse ½ Jahr gereift:	Sennerei Hinteregg, Eichenberg
Bachensteiner :	Sennerei Sibratsgefäll
Emmentaler:	Biobauern Sulzberg
Camembert:	Sennerei Bantel, Möggers
Weisse Ziege:	Ingo Metzler, Egg

Großer Käseteller: € 14,20 Kleiner Käseteller: € 9,90

Prämierter Käse aus Eichenberg

Der Meistersenn Michael Heinzle von der Sennerei Lutzenreute, gewann in Grenoble 3x Gold für seinen Bergkäse und 1x für den Ruppert Dorfkäse. Insgesamt war er 6x Landessieger von Vorarlberg.

Beachten Sie die heimischen Produkte zum Mitnehmen:

Aus unserem Bauernkasten:

Eichenberger Bergkäse, 6 oder 12 Monate gereift, von der Sennerei Lutzenreute: 1 kg € 17,00

Kleine Köstlichkeiten zum Auftakt

Geräuchertes Welsfilet
mit Spargelterrinen
delikate Gurkenkaltchale
€ 15,50

Carpaccio vom heimischen Rindsfilet
auf delikatem Basilikumpesto
Chips vom Bregenzerwälder Hochalpenkäse
€ 15,20

Vitello Tonato
mit Tranchen vom Ländle Kalb
saftiger Schulterbraten
auf pikanter Thunfischcreme
Kapern, Rucola
€ 15,20

Aus Roberts Suppentopf

Vorarlberger Käsesuppe
mit Brotwürfele
€ 6,40

Bärlauchschaumsuppe
€ 6,40

Klare Suppe vom Tafelspitz
mit Kräuterflädle
€ 5,60

Spargelcremesuppe mit Spinatknödele
€ 6,40

Tages-Menüsuppe
€ 5,60

Schmankerle - warme Vorspeisen

Für Vegetarier

(als Hauptgericht: Aufpreis von € 6,50)

Unsere Art der Bouillabaisse (Süßwasser Fischsuppe)

verschiedene Fische wie Felchen, Lachsforelle und Zander,
dazu Flusskrebse, Safransauce mit Fenchel
und buntes Gemüse
€ 15,70

Grüner und weißer Spargel

auf cremigem Risotto
mit Camembert aus Möggers überschmolzen
€ 15,60

Dinkelpalatschinke

mit frischem Spargel gefüllt
an feinwürziger Bärlauchsauce
Frühlingsgemüse
€15,60

Salate

Gemischter Salat

an feinem Kräuterdressing
€ 7,20

Grüner Salat

knackige Blattsalate
€ 7,20

Salatvariation

dazu kalt geräucherter Bauernspeck aus Eichenberg
€ 16,20

Unsere Klassiker

Filetsteak vom heimischen Rind

Portwein – Schalotten Sauce
gratinierte Kartoffeln
Gemüse zur Jahreszeit
€ 33,20

Entrecôte in Bergkäse-Kräuterkruste

herzhaft saftiges Zwischenrippenstück
an kräftigem Rotweinfond
gratinierte Kartoffeln
zweierlei Spargel auf Mangold
€ 29,00

Wiener Schnitzel (vom Kalb)

mit Petersilienkartoffeln
€ 22,60

Hausmannskost mit Pfiff

„Eichenberger Töpfele“ auf Teller serviert

mit saftigen Medaillons vom Schweinsfilet
in Pilzrahmsauce mit Pfifferlingen
hausgemachte Spätzle
€ 23,40

Geschmorte Ländle Kalbsbäckle

an kräftiger Rahmsauce mit Kräutern
Riebel Serviettenknödel
Gemüse zur Jahreszeit
€ 25,40

Wiener Tafelspitz

mit Wurzelgemüse
an Dillschaumsauce
Dampfkartoffel
€ 22,80

Bauernschmaus „im Frühling“

Salt in Bocca vom Schweinsrücken
zarte Lammkotelette mit Spargelrisotto
Putenbrustschnitten in Bärlauchkruste
Mangold, junge Möhren
delikate Saucen
€ 26,00

Fischgerichte

Zanderfilets in der Haut gebraten

an cremiger Weißweinsauce
hausgemachte Nudeln
mit Jungzwiebel und Zucchini
€ 24,60



Lachsforellenfilet schonend gegart

mit zweierlei Spargel gefüllt
an Safranschaumsauce
dazu feines Risotto
€ 25,20

Gebratene Scampi „Bisque“

an Krustentier – Buttersauce
Sepianüdele
Gemüse zur Jahreszeit
€ 34,00

Spezialitäten auf Vorbestellung

Vorarlberger Käsespätzle ab 2 Personen

dazu hausgemachter Kartoffelsalat
oder bunter Salatteller
€ 19,40 (pro Person)

Ländle Kalbshaxe ab 2 Personen

im Ofen schonend gegart
Beilagen nach Wahl, Gemüse garnitur
€ 66,00

Rehrückenplatte vom Pfänderstock

(ab 2 Personen)
mit Beilagen- und Gemüsevariation
€ 69,80

Chateaubriand für 2 Personen

Doppeltes Filetsteak vom heimischen Rind
mit Sauce Bernaise
gratinierte Kartoffeln, Gemüseauswahl
€ 69,80

Für unsere kleinen Gäste

Wir halten eine Kinderkarte bereit, mit vielen Köstlichkeiten!

Käse Empfehlung

Genießen Sie die Vorarlberger Käseauswahl, von unserem Käsewagen



Käse vom Käsewanderweg

Der Josef Rupp Käsewanderweg informiert Sie über die Käseherstellung und führt Sie zu den umliegenden Sennereien. Starten Sie gleich bei uns in Eichenberg!

Sennerei Lutzenreute, Eichenberg

Bergkäse 12 Monate gereift
(Goldmedaille Grenoble,
Käseolympiade Oberstdorf, Landessieger Vorarlbergs)

Sennerei Hinteregg, Eichenberg

Bergkäse 6 Monate gereift

Sennerei Bantel, Möggers

Camembert („Käsekaiser“
besten Weichkäse Österreichs), Rahmbrie

Privatkäserei Rupp in Hörbranz

zum optimalen Genuss gereifter Käse, zur Jahreszeit
Kräuterschatz, Holunderschatz

Bio Bauern Sulzberg

Bio Schnittkäse zur Jahreszeit
(im Frühling mit Bärlauch, im Sommer mit Rübli),
Rahmemmentaler

Prämierter Käse aus Eichenberg

Der Meistersenn Michael Heinze von der Sennerei
Lutzenreute, gewann in Grenoble 3x Gold für seinen
Bergkäse und 1x für den Ruppert Dorfkäse.
Insgesamt war er 6x Landessieger von Vorarlberg.

Großer Käseteller € 14,00

Kleiner Käseteller € 9,80



Zum Abschluss noch etwas Süßes?

Gerne reichen wir Ihnen unsere **Dessertkarte**.

Auf Anfrage

Kaiserschmarren

mit Zwetschkenröster € 15,00



Desserts

Das Beste kommt zum Schluss

...etwas Süßes gefällig?

Buntes Potpourri

fruchtige Köstlichkeiten

A,C,G,O

€ 8,80

Heumilch – Schokoladensoufflé

und Bananeneis in Karamell

A,C,G,O

€ 8,60

Crème Brûlée von der Wälderschokolade

dazu Rhabarbersorbet und Meringue

G,O

€ 8,90

Tagesdessert

€ 6,70

...oder doch lieber Käse?

Vorarlberger Käseauswahl

mit hausgemachtem Apfelbrot

A,C,G,O

groß: € 14,20

klein: € 9,90

Zum Abschluss, ein Digestif?

<u>Wohltuende Kräuterbitter</u>	€
Underberg	4,90
Appenzeller Alpenbitter	4,90
Fernet Branca	4,90
<u>Prädikatswein vom Neusiedlersee</u>	
Beerenauslese	5,90
<u>Bauer - Franz Bertel, Bildstein</u>	
Marille	5,90
Subirer	5,90
Kirschenbrand	5,90
Alte Zwetschke	5,90
Williams	5,90
<u>Bauer - Albert Büchele, Hard</u>	
Subirer	7,90
Quittenbrand	7,90
Schwarze Johannisbeere	7,90
Wald – Himbeerbrand	7,90
<u>Winzer - Franz Nachbauer, Röhthis</u>	
Röthner Gläger oder Röthner Grappa	5,90
<u>Brenner - Johann Zauser, Bregenz-Fluh</u>	
Zwetschke	7,90
<u>Privatdestillerie - Hermann Pfanner, Lauterach</u>	
Whisky – Single Malt aus Vorarlberg	7,90
Zigarrenbrand – Apfelbrand aus goldenen delicious Äpfeln	7,90
Zwetschkenbrand, der Edle vom Pfanner	7,90
Premium Rum	7,90
<u>Privatbrennerei - Gebhard Hämmerle, Lustenau</u>	
Hämmerle Holunderbrand	7,90
Hämmerle Grafensteiner (Apfelbrand)	7,90
Hämmerle Williams	7,90
Hämmerle Kriecherl	7,90
Hämmerle Marille	7,90
<u>Weinbauern - Familie Aufricht, Meersburg</u>	
Marc – aus Burgunder Trauben	7,90
Grüne Walnuss – die wirkt	7,90
Remy Martin VSOP Cognac	7,90
Auswahl von Single Malts Whisky	7,90
Marc d'Alsace, Roger Jung	7,90
Calvados Père Magloire	5,90
Grand Marnier	5,90
Chivas Reagel, Scotch	7,90
Grappa di Brunello	7,90
Furore – Poseidon Tresterbrand	5,90
<u>Bauer - Erwin Vogler, Eichenberg-Jungholz</u>	
Verießerle = Apfel – Birne mit Anis	5,90
<u>Privatwinzer - Ferdinand Windisch, Gundersdorf</u>	
Schilchergrappa	5,90
Schilcherlikör	5,90
<u>Privatbrennerei Prinz – „Hafele“, Hörbranz</u>	
Pflümlibrand im Steingut gereift	7,90
Vogelbeerbrand im Steinkrug gereift	7,90
Enzian im Steingut gereift	7,90
Hausbirnenbrand – eine Leiblachtaler Spezialität	7,90
Alter Apfelbrand im Holzfass gereift	7,90
<u>Bauer – Harald Schobel, HÖchst</u>	
Zibarte (Wildzwetschke)	7,90
Hagebutte	7,90
Traubenkirsche	7,90
<u>Peterhof – Fraxen</u>	
Fraxner Kirsch	7,90

Beachten Sie auch unser Edelbrand-Büffet!