

# 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 Mangalzaschwein

### 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**  
Apfelspekt 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<sup>®</sup>)  
mit Sekt und Holunderblütensirup aufgespritzt

€ 8,00

### Chi – Spritzer (alkoholfrei)

natürlicher Energydrink mit Ingwer (von Ringana<sup>®</sup>)  
mit Holunder-Soda aufgespritzt

7,00



### Matcha – Eistee

hausgemachter Eistee, aus 100% Bio-Matchatee

€ 6,80

### Top Fit (alkoholfrei)

Cranberry Kombucha mit Orangensaft,  
Grenadine Sirup & Früchtespieß € 6,80

## Weinempfehlung

### Welschriesling Klassik 2017

Weingut Johannes Söll, Gamlitz

trocken, mineralisch, frische - elegante Fruchtnote

aus der Südsteiermark

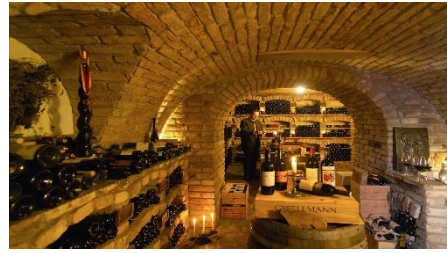
1/8 lt. € 4,90 0,75 lt. € 29,40

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

# Wein & Käse, Hausgemachtes

## Zum Aperitif

**Isabelle „Uhudler“ Frizzante**  
Weingut Söll, Gamlitz  
ein erfrischender, fruchtiger Schaumwein  
mit der fruchtigen Waldbeere  
€ 5,20



## Tagesweine Rot

**vom Neusiedlersee**  
**Cuveé Heideboden 2015**  
Weingut Payer, Apetlon  
mineralisch, feiwürzig, elegant  
Zweigelt und Blaufränkisch edel vereint  
1/8 lt. € 5,00  
0,75 lt. € 30,00

## Tagesweine Weiß

**Sauvignon Blanc 2017**  
Weingut Regele, Ehrenhausen  
Holunderblüte, Stachelbeere, fruchtbetont, frische Säure  
von der Riede Sulztaler Zoppelberg  
1/8 lt. € 5,10  
0,75 lt. € 30,60

## **aus Südafrika**

**Cuvée Three 2012**  
Weingut Constantia Glen  
kraftvoll, feine Würzigkeit, Aroma nach dunklen  
Beeren und Kirschen, dichte Extrakte  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet France  
1/8 lt. € 5,90  
0,75 lt. € 35,60

## **Gutedel (Chasselas) 2017**

Weingut Schlumberger, Laufen  
zarte Frucht, elegant, geschmeidige Extrakte  
1/8 lt. € 5,00  
0,75 lt. € 30,00

## Genießen Sie die Vorarlberger Käseauswahl des Käsewanderweges



|                          |                                     |
|--------------------------|-------------------------------------|
| Bergkäse 1 Jahr gereift: | Sennerei Lutzenreute,<br>Eichenberg |
| Bergkäse ½ Jahr gereift: | Sennerei Hinteregg, Eichenberg      |
| Bachensteiner:           | Sennerei Sibratsgefäll              |
| Emmentaler:              | Biobauern Sulzberg                  |
| Camembert:               | Sennerei Bantel, Möggers            |
| Weißer Zieger:           | 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 € 18,00

# Kleine Köstlichkeiten zum Auftakt

## **Geräuchertes Welsfilet**

aus Hörbranz

Vinaigrette von Frühlingszwiebeln und Radieschen  
und mariniertem Spargel

€ 16,00

## **Carpaccio vom heimischen Rindsfilet**

auf delikatem Basilikumpesto

Chips vom Bregenzerwälder Hochalpenkäse

€ 15,60

## **Vitello Tonato**

mit Tranchen vom Ländle Kalb

saftiger Schulterbraten

auf pikanter Thunfischcreme

Kapern, Rucola

€ 16,20

# Aus Roberts Suppentopf

## **Vorarlberger Käsesuppe**

mit Brotwürfele

€ 7,60

## **Spargelcremesuppe**

€ 7,60

## **Klare Suppe vom Tafelspitz**

mit Kräuterflädle

€ 6,60

## **Bärlauch-Mostcremesuppe**

mit Gewürzstange

€ 7,60

## **Tages-Menüsuppe**

€ 6,60

# Schmankerle - warme Vorspeisen

## Für Vegetarier

(als Hauptgericht: Aufpreis von € 6,60)

### **Unsere Art der Bouillabaisse (Süßwasser Fischsuppe)**

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

€ 16,40

### **Zweierlei Spargel**

mit Brie aus Möggers überschmolzen  
auf Bärlauchrisotto

€ 16,20

### **Bramata vom original Riebelmais mit frischem Spargel**

in der Dinkelpalatschinke  
an feinwürziger Kräutersauce

€ 16,20

## Salate

### **Gemischter Salat**

an feinem Kräuterdressing

€ 8,20

### **Grüner Salat**

knackige Blattsalate

€ 8,20

### **Salatvariation**

dazu kalt geräucherter Bauernspeck aus Eichenberg

€ 17,20

# Unsere Klassiker

## Filetsteak vom heimischen Rind

Portwein – Schalotten Sauce  
gratinierte Kartoffeln  
Gemüse zur Jahreszeit  
€ 34,80

## Entrecôte in Bergkäse-Kräuterkruste

herzhaft saftiges Zwischenrippenstück  
an kräftigem Rotweinfond  
gratinierte Kartoffeln  
Ratatouille, Bohnen im Speckmantel  
€ 29,80

## Wiener Schnitzel (vom Kalb)

mit Petersilienkartoffeln  
€ 23,60

# Hausmannskost mit Pfiff

„Eichenberger Töpfle“ auf Teller serviert  
mit saftigen Medaillons vom Schweinsfilet  
in Pilzrahmsauce mit Pfifferlingen  
hausgemachte Spätzle  
€ 24,40

**Geschmorte Ländle Kalbsbäckle**  
an kräftiger Rahmsauce mit Kräutern  
Riebel Serviettenknödel  
Gemüse zur Jahreszeit  
€ 26,60

**unsere Version des Bauernschmaus „im Frühling“**  
Lammkotelette rosa gebraten  
Schweinsrückenschnitte im Speckmantel  
Biohühnerfilet vom Innauerhof  
Spargelrisotto  
Ratatouille im Zucchinikorb  
delikate Saucen  
€ 27,20

**Wiener Tafelspitz**  
mit Wurzelgemüse  
an Dillschaumsauce  
Dampfkartoffel  
€ 23,80

# Fischgerichte

## Zanderfilets gebraten

an cremiger Weißweinsauce  
hausgemachte Nudeln  
mit Jungzwiebel und Zucchini  
€ 25,40



## Lachsforellenfilet schonend gegart

mit zweierlei Spargel gefüllt  
an Safranschaumsauce  
dazu feines Risotto  
€ 27,80

## Gebratene Scampi „Bisque“

an Krustentier – Buttersauce  
Sepianüdele  
Gemüse zur Jahreszeit  
€ 35,00

# Spezialitäten auf Vorbestellung

## Vorarlberger Käsespätzle ab 2 Personen

dazu hausgemachter Kartoffelsalat  
oder bunter Salatteller  
€ 20,40 (pro Person)

## Ländle Kalbshaxe ab 2 Personen

im Ofen schonend gegart  
Beilagen nach Wahl, Gemüse garnitur  
€ 68,00

## Rehrückenplatte vom Pfänderstock

(ab 2 Personen)  
mit Beilagen- und Gemüsevariation  
€ 72,00

## Chateaubriand für 2 Personen

Doppeltes Filetsteak vom heimischen Rind  
mit Sauce Bernaise  
gratinierte Kartoffeln, Gemüseauswahl  
€ 72,00

## 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, 7x Landessieger Vorarlbergs)



### **Sennerei Hinteregg, Eichenberg**

Bergkäse 8 Monate gereift  
Senner des Jahres und Landessieger Vorarlberg 2017  
Florian Lang

### **Sennerei Bantel, Möggers**

Camembert („Käsekaiser“  
besten Weichkäse Österreichs), Rahmbrie

### **Privatkäserei Rupp in Hörbranz**

zum optimalen Genuss gereifter Käse, zur Jahreszeit  
Kräuterschatz, Holunderschatz

### **Käse und Weinverkostungen**

Steigen Sie mit uns hinab ins Kellergewölbe. Unsere  
Degustationen mit edlen Tropfen und ausgesuchten  
Käsesorten haben Tradition und sind ideal für  
genussvolle Wissensvermittlung (bis 15 Personen)

**Kleine Symbiose € 36,00**

**Große Symbiose € 49,00**

**Großer Käseteller € 14,20**

**Kleiner Käseteller € 9,90**

### **Ingo Metzler, Egg**

Wälder Edelziege weiß und rot, Münster

### **von Käsekaspar – nach Saison**

**z.B. Edwin Berchtold,**

### **Schwarzenberg - Blauschimmel**

Hochalpenkäse- Reserve, Ursalzkäse  
Bio Schnittkäse zur Jahreszeit  
(im Frühling mit Bärlauch, im Sommer mit Rübli)

### **Bio Bauern Sulzberg**

Rahmemmentaler

### **Vorarlberg Milch**

Wein-Schnittkäse, Most-Schnittkäse

### **Sennerei Sibratsgfäll**

Bachensteiner

### **Hofsennerei Gmeiner, Riefensberg**

Alpenbaron – Weichkäse aus Rohmilch



### **Zum Abschluss noch etwas Süßes?**

Gerne reichen wir Ihnen unsere **Dessertkarte**.

### **Auf Anfrage**

**Kaiserschmarren**



## Zum Abschluss, ein Digestif? 2 cl

|  |       |
|--|-------|
| <b><u>Wohltuende Kräuterbitter</u></b>                       | €     |
| Underberg  | 4,90  |
| Appenzeller Alpenbitter                                      | 4,90  |
| Fernet Branca  | 4,90  |
| <b><u>Prädikatswein vom Neusiedlersee</u></b>                |       |
| Beerenauslese  | 5,90  |
| <b><u>Bauer - Franz Bertel, Bildstein</u></b>                |       |
| Marille  | 5,90  |
| Subirer  | 5,90  |
| Kirschenbrand  | 5,90  |
| Alte Zwetschke   | 5,90  |
| Williams   | 5,90  |
| <b><u>Bauer - Albert Büchele, Hard</u></b>                   |       |
| Subirer  | 7,90  |
| Quittenbrand   | 7,90  |
| Schwarze Johannisbeere                                       | 7,90  |
| Wald – Himbeerbrand  | 7,90  |
| <b><u>Winzer - Franz Nachbauer, Röthis</u></b>               |       |
| Röthner Gläger oder Röthner Grappa                           | 5,90  |
| <b><u>Brenner - Johann Zauser, Bregenz-Fluh</u></b>          |       |
| Zwetschke oder Kirsche                                       | 7,90  |
| <b><u>Privatdestillerie - Hermann Pfanner, Lauterach</u></b> |       |
| Whisky – Single Malt aus Vorarlberg 4cl                      | 11,00 |
| Zigarrenbrand – Apfelbrand aus goldenen delicious Äpfeln     | 7,90  |
| Zwetschkenbrand, der Edle vom Pfanner                        | 7,90  |
| Premium Rum  | 7,90  |
| <b><u>Privatbrennerei - Gebhard Hämmerle, Lustenau</u></b>   |       |
| Hämmerle Holunderbrand                                       | 7,90  |
| Hämmerle Grafensteiner (Apfelbrand)                          | 7,90  |
| Hämmerle Williams  | 7,90  |
| Hämmerle Kriecherl   | 7,90  |
| Hämmerle Marille   | 7,90  |
| <b><u>Weinbauern - Familie Aufricht, Meersburg</u></b>       |       |
| Marc – aus Burgunder Trauben                                 | 7,90  |
| Grüne Walnuss – die wirkt                                    | 7,90  |
| Hennessy oder Remy Martin VSOP Cognac                        | 7,90  |
| Auswahl von Single Malts Whisky 4 cl                         | 11,00 |
| Marc d´Alsace, Roger Jung                                    | 7,90  |
| Calvados Père Magloire                                       | 5,90  |
| Grand Marnier  | 5,90  |
| Chivas Reagal, Scotch 4 cl                                   | 11,00 |
| Grappa di Brunello   | 7,90  |
| Furore - Poseidon Tresterbrand                               | 5,90  |
| <b><u>Bauer - Erwin Vogler, Eichenberg-Jungholz</u></b>      |       |
| Verießerle = Apfel – Birne mit Anis                          | 5,90  |
| <b><u>Privatwinzer - Ferdinand Windisch, Gundersdorf</u></b> |       |
| Schilchergrappa  | 5,90  |
| Schilcherlikör   | 5,90  |
| <b><u>Privatbrennerei Prinz – „Hafele“, Hörbranz</u></b>     |       |
| 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  |
| <b><u>Bauer – Harald Schobel, Höchst</u></b>                 |       |
| Zibarte (Wildzwetschke)                                      | 7,90  |
| Traubenkirsche   | 7,90  |
| <b><u>Spezialitäten</u></b>                                  |       |
| Poli Grappa  | 11,00 |
| Twanny Port – Marthas 4 cl                                   | 11,00 |
| Plantation Rum   | 11,00 |

**Beachten Sie auch unser Edelbrand-Büffet!**