

Mehdafu



's Leaba gnüßa

„Mehdafu“ darf's immer sein, wenn's um Genuss geht. Kommen Sie mit und tauchen Sie ein in unsere Welt der regionalen Köstlichkeiten. Essen und Trinken zelebrieren wir als Fest – als Fest für Leib und Seele.



„Entdecken Sie die Vielfalt der Aromen und Geschmacks-Kombinationen, die unser Ländle zu bieten hat. Guten Appetit!

Monika, Karlheinz und Jeremias Hehle

Wir kochen mit Herzblut und bleiben mit Begeisterung bei unseren kulinarischen Wurzeln. In unsere Töpfe wandern nur qualitativ hochwertige Produkte und Zutaten aus der Region. Gesundes Wild und Mangalitzaschweine kommen aus der Eichenberger Jagd oder

aus unserem eigenen Gehege. Frische Kräuter und knackiges Gemüse aus unserem Garten oder aus benachbarten Landwirtschaften. „Und da himmlische Käs'!“ – der reift geduldig in den Nachbarorten. Ein Feinschmeckerpool aus hochwertigen Produkten, der es uns ermöglicht, unsere traditionelle Küche kreativ und auf haubengekröntem Niveau zu interpretieren.

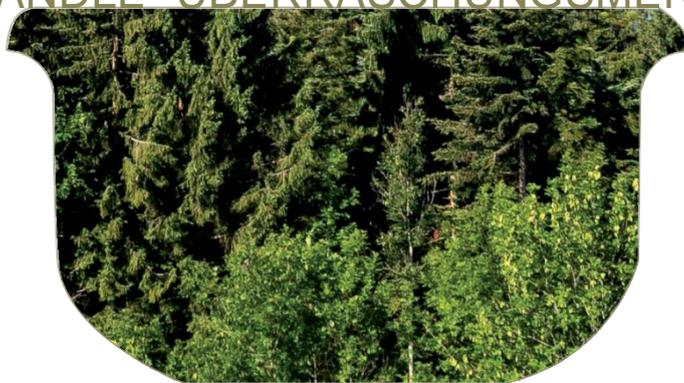
Dazu vollendete Begleiter im Glas. Hervorragende internationale und österreichische Spitzenweine lagern in unserem Weinkeller. Darunter „bsundrige Tröpfle“ von mehr als 15 Winzern aus dem Bodenseeraum.

Apropos Wein: Der „Mehdafu“ ist ein vollmundiger Cuvée aus Bernecker Diolinoir und Blaufränkisch. Eine exklusive Kreation zum 50er des „Schönblick“ wurde delikater Namensgeber für unser Restaurant. „Wohl bekomm's.“

Mehdafür



LANDLE- ÜBERRASCHUNGSMENÜ



Lust auf ein Abenteuer?

Lassen Sie sich entführen auf eine "gschmackige" und abwechslungsreiche Genuss-Reise durch die Bodensee-Region. Entdecken Sie Neues und Altbekanntes in unserer kleinen kulinarischen Enzyklopädie – z. B: Eichenberger Lamm // Reh vom Pfänderstock // Fisch vom Bodensee Original-Riebelmais // Sig // Gemüse aus dem eigenen Garten

5-Gänge-Menü (+Zwischengericht)	€ 95,00
6-Gänge-Menü (+Käse)	€ 105,00
7-Gänge-Menü (+ weitere Kreation)	
Mit Weinbegleitung ab € 28,80 (4 Weine)	€ 118,00

Ländle – Überraschungsmenü

alle Gerichte mit passendem Gemüse und Beilagen

Kreation mit Fisch aus der Bodenseeregion

Cremige Suppe zur Jahreszeit

Kreation mit Geflügel aus Eichenberg als Zwischengericht

**Ob Kalb oder Rind, Reh oder Lamm
unsere Region
bietet die vielfältigen Grundlagen
für das Hauptgericht**

Unsere kreative Süßspeise

oder

-
Käse vom Wagen

s'beschte Eck

Vorarlberger Käseauswahl

Sennereien – Hinteregg, Bantel, Lutzenreute

Weinempfehlung

„Mehdafu“ Selektion Schönblick 2015

Weingut Kasper Wetli, Berneck
Cuvée aus Pinot Noir und Diolinoir
€ 54,60

Ländle-Menü mit Weinbegleitung

Mit einem Zwischengericht (ab 5- Gängen), werden zu den Gerichten
vier passende Weine gereicht, die Ihnen erklärt werden.

Weinbegleitung 4 Weine € 28,80





UNSERE PARTNER

- es kann ab und zu, zu Abweichungen kommen

Rind und Kalbfleisch

Fesslerhof, Eichenberg
Metzgerei Schluge, Dornbirn

Heimische Specksorten

Patrizia & Ottmar Gomm, Eichenberg
Fesslerhof, Eichenberg
Vom eigenen Mangalzaschwein

Schweinefleisch

Metzgerei Schluge, Dornbirn
Fesslerhof, Eichenberg

Reh, Damhirsche

Fesslerhof, Eichenberg (aus Eichenberger Jagd)
sowie aus dem eigenen Wildgehege

Eier, Teigwaren, Riebelmais

Martinshof, Buch (aus Freilandhaltung)
Richard Dietrich, Lauterach

Milch, Milchprodukte

Vorarlberg Milch, Feldkirch

Eier (Freilandhaltung)

Martinshof, Buch

Bio-Enten, Bio-Huhn

Innauer Hof, Eichenberg

Pute

Klaus Flatz, Hard
Metzgerei Schluge, Dornbirn

Wels

Wolfgang Loretz, Hörbranz

Kartoffeln, Gemüse und Obst

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

Aus der Genussregion

Steirisches Kürbiskernöl
Schwarze Nüsse, Schobel Hochgenuss, Höchst

Edelbrände

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

Käse vom Käsewanderweg

Sennereien Lutzenreute & Hintereg, Eichenberg
Feinkäserei Bantel, Möggers
Hofsennerei Gemeiner, Riefensberg
Sennerei Sibratsgfäll
Rupp - Alma, Hörbranz
Edwin Berchtold, Schwarzenberg
Manufaktur Manuel Metzler, Egg
Alpe Üntschen, Schopperrau
Fabian Fetz, Eichenberg
Hofsennerei Faisst, Krumbach

Produkte im Bauernkasten

verschiedene heimische Bauern und Künstlern
sowie Molkeprodukte von Manuel Metzler, Egg

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		