

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

Genusregion 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



Genusregion 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“ € 6,40

Unser Rosé „Exotika“ mit Prosecco

exotisch, prickelnd, erfrischend € 5,60

Riesling Winzersekt

Von Jürgen Hansjosten, Longuich € 5,80

Glas Mufängar

Apfelsekt vom Michelehof in Hard - klassische Methode der Flaschenvergärung € 5,60

Vermouth vom Silvaner, Winzer Dr. Gänz € 4,80

Lustau Sherry, Reserve sweet € 4,80

Sherry Tio Pepe, extra Dry € 4,80

Kir Royal € 5,60

Pernod € 4,80

Campari € 4,80

Cynar € 4,80

Glas Sekt „Holunder“

mit hausgemachtem Holunderblütensirup € 5,60

Martini (Rosso, Bianco) € 4,80

Glas Sekt – Pur oder Orange € 4,90

Glas Prosecco TREVISO DOC € 4,90

Belebende Cocktails

Chi – Bodensee - Secco

natürlicher Energydrink mit Ingwer (von Ringana[®])

mit Sekt und Holunderblütensirup aufgespritzt

€ 8,20

Chi – Spritzer (alkoholfrei)

natürlicher Energydrink mit Ingwer (von Ringana[®])

mit Holunder-Soda aufgespritzt

€ 7,20



Matcha – Eistee

hausgemachter Eistee, aus 100% Bio-Matchatee

€ 7,00

Top Fit (alkoholfrei)

Grenadine Sirup mit Himbeeren
und Holunderblütenextrakt € 7,00

Weinempfehlung

Riesling – Schiefer 2016

Weingut Forstreiter, Hollenburg

eine Kremstal DAC Reserve

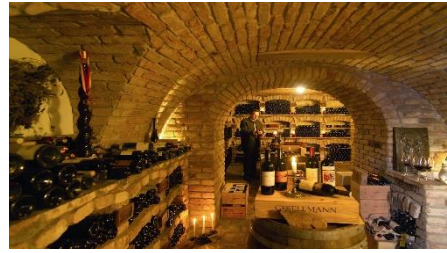
Steinobstaromen, frische Säure, fruchtig 1/8 lt. € 5,20 0,75 lt. € 33,20

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

Wein & Käse, Hausgemachtes

Zum Aperitif

Starlette Rosé mit Minze
erfrischend, exotische Frucht
aus Südafrika
€ 5,20



Tagesweine Rot

von Südafrika

Pinotage 2016

Weingut Allée Bleue, Franschoek
der tiefgründige, autochtone Rotwein vom Kap
1/8 lt. € 5,60
0,75 lt. € 33,60

Tagesweine Weiß

Sauvignon Blanc 2017

Weingut Hagen, Mailberg
Holunderblüte, Stachelbeere, fruchtbetont, frische Säure
aus dem Weinviertel
1/8 lt. € 5,10
0,75 lt. € 30,60

aus dem Burgenland

Haide Zweigelt 2016

Weingut Haus Marienberg, Oggau
beerige Noten, Sauerkirsche, füllig am Gaumen
1/8 lt. € 5,00
0,75 lt. € 30,00

Sylvaner – Alsace AC 2017

Weingut David Ermel, Hunawirh
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, 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: € 16,20 Kleiner Käseteller: € 10,90

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

Weißer Tomatensuppe

mit Basilikumfleurons

€ 7,60

Klare Suppe vom Tafelspitz

mit Kräuterflädle

€ 6,60

Variation von Brennesselsuppe

und Gazpacho

€ 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

Delikates Pfifferlingsrisotto

buntes Sommergemüse
dazu geriebener Bergkäse

€ 16,20

Bramata vom original Riebelmais

in der Dinkelpalatschinke
mit Paprika – Pfifferlingsgulasch
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

Sommergemüse auf Kohlrabi

€ 26,60

unsere Version des

Bauernschmaus „im Sommer“

Rindsrückenschnitte rosa gebraten

Schulterbraten von unserem

Mangalizzaschwein

Biohühnerfilet vom Innauerhof

Pfifferlingsrisotto

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 Zucchini und Stangensellerie
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 € 10,90

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 Rübelle)

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

<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, Röthis</u>	
Röthner Gläger oder Röthner Grappa	5,90
<u>Brenner - Johann Zauser, Bregenz-Fluh</u>	
Zwetschke oder Kirsche	7,90
<u>Privatdestillerie - Hermann Pfanner, Lauterach</u>	
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
<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
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
<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
Traubenkirsche	7,90
<u>Spezialitäten</u>	
Poli Grappa	11,00
Twanny Port – Marthas 4 cl	11,00
Plantation Rum	11,00

Beachten Sie auch unser Edelbrand-Büffet!