

HOTEL · RESTAURANT ★ ★ ★ ★

# Schönblick

Das ist ein  
**MUSTER**  
unserer Speisekarte.

Unsere Gerichte werden saisonal  
angepasst. Es kann daher  
zu Abweichungen kommen.

## SAISONALE EMPFEHLUNGEN

### SCHMANKERL/ VORSPEISEN

#### **Vitello Tonato**

€ 16,20

Tranchen von der Kalbsschulter auf pikanter Thunfischcreme,  
Rucola, Frisee, Kapern

### HEUTE EMPFEHLEN WIR

€ 27,60

#### **Unsere Version des Bauernschmaus „im Frühling“**

Salt in Bocca vom Schweinskaree  
Lammkotelette rosa gebraten  
zarte Putenbrustschnitte  
Pikante Saucen, Bärlauchrisotto  
Blattspinat, glacierte Karotten

#### **Spieß vom Rindsfilet**

€ 30,80

an herzhafter Pfefferrahmsauce  
hausgemachte Nüdele  
grüne Bohnen, Kürbisgemüse

#### **Vitaminteller**

€ 19,40

mit gebratenem Hühnerbrüstchen  
auf Salaten der Saison



## KLEINE KÖSTLICHKEITEN ZUM AUFTAKT

**Geräuchertes Welsfilet** € 16,20  
aus Hörbranz und feines Lachstartare auf Gurkencreme  
mit marinierten Kräutersaitlingen (Pilze)

**Carpaccio vom heimischen Rindsfilet** € 15,80  
auf delikatem Basilikumpesto  
Chips vom Bregenzerwälder Hochalpenkäse

**Unsere Art der Bouillabaisse** (Süßwasser-Fischsuppe) € 16,60  
(als Hauptgericht: Aufpreis von € 6,80)  
verschiedene Fische wie Felchen, Lachsforelle und Zander,  
dazu Flusskrebse, Safransauce mit Fenchel und buntes Gemüse

**Vorarlberger Käsesuppe** € 7,80  
mit Brotwürfele

**Klare Suppe vom Tafelspitz** € 6,80  
mit Kräuterflädle

**Cremesuppe** € 7,80  
mit Frühlingskräutern

### SALATE

**Salatvariation** € 17,60  
dazu kalt geräucherter Bauernspeck aus Eichenberg

**Gemischter Salat** € 8,40  
an feinem Kräuterdressing

**Grüner Salat** € 8,40  
knackige Blattsalate

## UNSERE KLASSIKER

<b>Filetsteak vom heimischen Rind</b>	<b>€ 35,20</b>
an Portwein – Schalotten Sauce, gratinierte Kartoffel, Gemüse zur Jahreszeit	
<b>Entrecôte in Bergkäse-Kräuterkruste</b>	<b>€ 30,20</b>
herzhaft saftiges Zwischenrippenstück an kräftigem Rotweinfond, gratinierte Kartoffeln, Rosenkohl, Bohnen im Speckmantel	
<b>Wiener Schnitzel (vom Kalb)</b>	<b>€ 23,80</b>
mit Petersilienkartoffeln	
<b>Fischgericht des Tages</b>	
schonend gegart an cremiger Weißweinsauce Risotto, Gemüse zur Jahreszeit	
	<b>€ 27,80</b>

## HAUSMANNSKOST MIT PFIFF

<b>„Eichenberger Töpfele“ auf Teller serviert</b>	<b>€ 24,80</b>
mit saftigen Medaillons vom Schweinsfilet in Pilzrahmsauce mit Pfifferlingen, hausgemachte Spätzle	
<b>Geschmorte Ländle Kalbsbäckle</b>	<b>€ 27,20</b>
an kräftiger Rahmsauce mit Kräutern, Riebel Serviettenknödel, Gemüse zur Jahreszeit	

## SPEZIALITÄTEN AUF VORBESTELLUNG

### **Vorarlberger Käsespätzle**

€ 20,60

dazu hausgemachter Kartoffelsalat oder bunter Salatteller  
(Ab 2 Personen; Preis pro Person)

### **Rehrücken vom Pfänderstock rosa gebraten**

€ 73,00

mit Beilagen- und Gemüsevariation  
(ab 2 Personen)

### **Ländle Kalbshaxe**

€ 71,00

im Ofen schonend gegart; Beilagen nach Wahl,  
reichhaltige Gemüseauswahl  
(ab 2 Personen)

### **Chateaubriand**

€ 72,80

Doppeltes Filetsteak vom heimischen Rind  
mit Sauce Bernaise; gratinierte Kartoffeln,  
reichhaltige Gemüseauswahl  
(für 2 Personen)



## VORARLBERGER KÄSE-EMPFEHLUNG

### 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“ bester Weichkäse Österreichs), Rahmbrie

### Privatkäserei Rupp, Hörbranz

zum optimalen Genuss gereifter Käse, zur Jahreszeit Kräuterschatz, Holunderschatz

### Käsekaspar (nach Saison)

z.B. Edwin Berchtold, Schwarzenberg – Blauschimmel; Hochalpenkäse- Reserve, Ursalzkäse, Bio-Schnittkäse zur Jahreszeit (im Frühling mit Bärlauch, im Sommer mit Rübli)

### Ingo Metzler, Egg

Wälder Edelziege weiß und rot, Münster

### Bio Bauern Sulzberg

Rahmemmentaler

### Vorarlberg Milch

Wein-Schnittkäse, Most-Schnittkäse

### Sennerei Sibratsgfäll

Bachensteiner

### Hofsennerei Gmeiner, Riefensberg

Alpenbaron – Weichkäse aus Rohmilch

Großer Käseteller € 16,40 Kleiner Käseteller € 11,00

## KÄSE UND WEINVERKOSTUNGEN

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



## ZUM ABSCHLUSS NOCH ETWAS SÜSSES?

Gerne reichen wir Ihnen unsere Dessertkarte.

**Auf Anfrage: Kaiserschmarren** mit Zwetschkenröster

€ 17,00

## UNSERE PARTNER

### 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 & Hinteregg, Eichenberg  
Feinkäserei Bantel, Möggers  
Hofsennerei Gemeiner, Riefensberg  
Sennerei Sibratsgfall  
Rupp - Alma, Hörbranz  
Edwin Berchtold, Schwarzenberg  
Manufaktur Manuel Metzler, Egg  
Alpe Üntschen, Schoppernau  
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		