

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

€ 16,90

Tranchen von der Kalbsschulter
auf pikanter Thunfischcreme
Kapern, knackige Zupfsalate

Lardo von unserem Mangalitzaschwein

€ 16,60

im Reigen von Frühlingsgemüse
raffiniert mariniert

Vorarlberger Weinbergschnecken

€ 16,80

in herzhafter Knoblauchbutter
Wießbrotschnitten

HEUTE EMPFEHLEN WIR

Unsere Version des Bauernschmaus „im Frühling“

€ 29,60

zarte Putenbrustschnitte
Schweinsrückenschnitte im Speckmantel
rosa gebratenes Lammkotelette
pikante Saucen, hausgemachte Bärlauchnüdele
Gemüse zur Jahreszeit

Vitaminteller

€ 20,20

mit gebratenem Hühnerbrüstchen
auf Salaten der Saison

Wiener Tafelspitz vom heimischen Rind

€ 28,60

an Dillschaumsauce
mit Wurzelgemüse
Dampfkartoffel



KLEINE KÖSTLICHKEITEN ZUM AUFTAKT

Duett von der geräucherten Forelle € 17,00
Filet und Mousse
marinierter Randig in Kürbis-Vinaigrette

Carpaccio vom heimischen Rindsfilet € 16,60
auf delikatem Basilikumpesto
Chips vom Bregenzerwälder Hochalpenkäse

Unsere Art der Bouillabaisse (Süßwasser-Fischsuppe) € 17,40
(als Hauptgericht: Aufpreis von € 6,90)
verschiedene Fische wie Felchen, Lachsforelle und Zander,
dazu Flusskrebse, Safransauce mit Fenchel und buntes Gemüse

Vorarlberger Käsesuppe € 7,20
mit Brotwürfele

Klare Suppe vom Tafelspitz € 7,20
mit Kräuterflädle

Bärlauchcremesuppe € 8,20

SALATE

Salatvariation € 18,40
dazu kalt geräucherter Bauernspeck aus Eichenberg

Gemischter Salat € 9,20
an feinem Kräuterdressing

Knackige Blattsalate € 9,20
an feinem Kräuterdressing

UNSERE KLASSIKER

Filetsteak vom heimischen Rind	€ 37,40
an Portwein – Schalotten Sauce, gratinierte Kartoffel Gemüse zur Jahreszeit	
Entrecôte in Bergkäse-Kräuterkruste	€ 32,40
herzhaft saftiges Zwischenrippenstück an kräftigem Rotweinfond, gratinierte Kartoffeln Rosenkohl, Bohnen im Speckmantel	
Wiener Schnitzel (vom Kalb)	€ 25,60
mit Petersilienkartoffeln	
Fischgericht des Tages	
schonend gegart an cremiger Weißweinsauce Risotto, Gemüse zur Jahreszeit	
	€ 29,60

HAUSMANNSKOST MIT PFIFF

„Eichenberger Töpfle“ auf Teller serviert	€ 26,60
mit saftigen Medaillons vom Schweinsfilet in Pilzrahmsauce mit Pfifferlingen hausgemachte Spätzle	
Geschmorte Ländle Kalbsbäckle	€ 29,20
an kräftiger Rahmsauce mit Kräutern Riebel Serviettenknödel, Gemüse zur Jahreszeit	

SPEZIALITÄTEN AUF VORBESTELLUNG

Vorarlberger Käsespätzle

€ 21,80

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

Rehrücken vom Pfänderstock rosa gebraten

€ 76,80

mit Beilagen- und Gemüsevariation
(ab 2 Personen)

Ländle Kalbshaxe

€ 72,60

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

Chateaubriand

€ 76,80

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) Wälder Edelziege weiß und rot, Münster

Ingo Metzler, Egg

Rahmemmentaler

Bio Bauern Sulzberg

Wein-Schnittkäse, Most-Schnittkäse

Vorarlberg Milch

Bachensteiner

Sennerei Sibratsfäll

Hofsennerei Gmeiner, Riefensberg

Alpenbaron – Weichkäse aus Rohmilch

Großer Käseteller € 16,60 Kleiner Käseteller € 11,20

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