

HOTEL · RESTAURANT ★ ★ ★ ★

# Schönblick

Das ist ein  
**MUSTER**  
unserer Speisekarte.

Unsere Gerichte werden saisonal  
angepasst. Es kann daher  
zu Abweichungen kommen.  
Mittags gibt es im Moment eine kleine Mittagskarte  
ausgenommen sonntags.

## SAISONALE EMPFEHLUNGEN

### SCHMANKERL/ VORSPEISEN

#### **Vitello "Bodensee"**

**€ 17,50**

Tranchen von der Ländle Kalbsschulter  
auf pikanter Felchencreme,  
Kapern, knackige Zupfsalate

### HEUTE EMPFEHLEN WIR

#### **Unsere Version des Bauernschmauses "im Sommer"**

**€ 29,60**

zarte Putenbrustschnitte  
Salt in Bocca vom Schweinsrücken  
zarte Rindsrückenschnitte  
pikante Saucen, Pilzrisotto  
mediterranes Gemüse

#### **Vitaminteller**

**€ 21,60**

mit gebratenem Hühnerbrüstchen  
auf Salaten der Saison

#### **Sautierte Pfifferlinge**

**€ 28,80**

in Rahmsauce mit Kräutern  
dazu Semmelknödel



**KLEINE KÖSTLICHKEITEN ZUM AUFTAKT**

## KLEINE KÖSTLICHKEITEN ZUM AUFTAKT

<b>geräuchertes Felchenfilet vom Bodensee</b> mit Krenobers und Feigensenf knackige Zupfsalate (als Hauptspeise € 24,60)	<b>€ 17,60</b>
<b>Carpaccio vom heimischen Rindsfilet</b> auf delikatem Basilikumpesto Chips vom Bregenzerwälder Hochalpenkäse	<b>€ 17,00</b>
<b>Unsere Art der Bouillabaisse</b> (Süßwasser-Fischsuppe) (als Hauptgericht: Aufpreis von € 7,00) verschiedene Fische wie Felchen, Lachsforelle und Zander, dazu Flusskrebse, Safran mit Fenchel und buntem Gemüse	<b>€ 18,40</b>
<b>Vorarlberger Käsesuppe</b> mit Brotwürfele	<b>€ 8,20</b>
<b>Klare Suppe vom Tafelspitz</b> mit Kräuterflädle	<b>€ 7,20</b>
<b>Cremesuppe mit unseren Gartenkräutern</b>	<b>€ 8,20</b>
<b>SALATE</b>	
<b>Salatvariation</b> dazu kalt geräucherter Bauernspeck aus Eichenberg	<b>€ 18,60</b>
<b>Gemischter Salat</b> an feinem Kräuterdressing	<b>€ 9,20</b>
<b>Knackige Blattsalate</b> an feinem Kräuterdressing	<b>€ 9,20</b>

## UNSERE KLASSIKER

**Filetsteak vom heimischen Rind** € 37,80

an Portwein – Schalotten Sauce,  
gratinierte Kartoffel  
Gemüse zur Jahreszeit

**Entrecôte in Bergkäse-Kräuterkruste** € 32,40

herzhaft saftiges Zwischenrippenstück an kräftigem Rotweinfond,  
gratinierte Kartoffeln  
Gemüse zur Jahreszeit

**Wiener Schnitzel (vom Kalb)** € 26,60

mit Petersilienkartoffeln

**Fischgericht des Tages**

schonend gegart an cremiger Weißweinsauce  
mit hausgemachten Nüdele  
Gemüse zur Jahreszeit

€ 29,60

## HAUSMANNSKOST MIT PFIFF

**„Eichenberger Töpfele“ auf Teller serviert** € 27,60

mit saftigen Medaillons vom Schweinsfilet  
in Pilzrahmsauce mit Pfifferlingen  
hausgemachte Spätzle

**Geschmorte Ländle Kalbsbäckle** € 29,40

an kräftiger Rahmsauce mit Kräutern  
Spätzle  
Gemüse zur Jahreszeit

## SPEZIALITÄTEN AUF VORBESTELLUNG

### **Vorarlberger Käsespätzle**

dazu bunter Salatteller  
(ab 2 Personen)

€ 49,20

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

mit Beilagen- und Gemüsevariation  
(ab 2 Personen)

€ 77,00

### **Ländle Kalbshaxe**

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

€ 72,80

### **Chateaubriand**

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

€ 77,20



## 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

Käseteller € 17,20

## 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

€ 17,60

