

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"** € 17,80  
Tranchen von der Ländle Kalbsschulter  
auf pikanter Felchencreme,  
Kapern, knackige Zupfsalate  
(als Hauptspeise € 25,80)

### HEUTE EMPFEHLEN WIR

**Unsere Version des Bauernschmauses "im Frühling"** € 32,60  
Lammkotelette rosa gebraten  
Schweinskaree im Speckmantel  
zarter Zwiebelrostbraten  
pikante Saucen, Bärlauchnüdele  
Gemüse der Saison

**Vitaminteller** € 23,20  
mit gebratenem Hühnerbrüstchen  
auf Salaten der Saison

**Hirschrückenschnitten "Baden Baden"** € 39,80  
in Rahmsauce mit Speck und Pilzen  
Riebel - Serviettenknödel  
Rotkraut, glacierte Maroni



## KLEINE KÖSTLICHKEITEN ZUM AUFTAKT

**Geräuchertes Felchenfilet vom Bodensee** € 17,80  
mit Krenobers und Feigensenf  
knackige Zupfsalate  
(als Hauptspeise € 25,80)

**Carpaccio vom heimischen Rindsfilet** € 17,20  
auf delikatem Basilikumpesto  
Chips vom Bregenzerwälder Hochalpenkäse

**Klassische Hirschterrine** € 17,80  
delikater Apfel - Selleriesalat mit Walnüssen  
dazu Zwetschken - Currychutney

**Vorarlberger Käsesuppe** € 8,40  
mit Brotwürfele

**Klare Suppe vom Tafelspitz** € 7,40  
mit Kräuterflädle

**Bärlauchcremesuppe** € 8,40

### SALATE

**Salatvariation** € 18,80  
dazu kalt geräucherter Bauernspeck aus Eichenberg

**Gemischter Salat** € 9,40  
an feinem Kräuterdressing

**Knackige Blattsalate** € 9,40  
an feinem Kräuterdressing

## UNSERE KLASSIKER

<b>Filetsteak vom heimischen Rind</b>	<b>€ 40,20</b>
an Portwein – Schalotten Sauce, gratinierte Kartoffel Gemüse zur Jahreszeit	
<b>Entrecôte in Bergkäse-Kräuterkruste</b>	<b>€ 34,80</b>
herzhaft saftiges Zwischenrippenstück an kräftigem Rotweinfond, gratinierte Kartoffeln Gemüse zur Jahreszeit	
<b>Wiener Schnitzel (vom Kalb)</b>	<b>€ 27,90</b>
mit Petersilienkartoffeln	
<b>Fischgericht des Tages</b>	
schonend gegart an cremiger Weißweinsauce mit hausgemachten Nüdele Gemüse zur Jahreszeit	
	<b>€ 31,80</b>

## HAUSMANNSKOST MIT PFIFF

<b>„Eichenberger Töpfele“ auf Teller serviert</b>	<b>€ 28,40</b>
mit saftigen Medaillons vom Schweinsfilet in Pilzrahmsauce mit Pfifferlingen hausgemachte Spätzle	
<b>Geschmorte Ländle Kalbsbäckle</b>	<b>€ 32,60</b>
an kräftiger Rahmsauce mit Kräutern Spätzle Gemüse zur Jahreszeit	

## SPEZIALITÄTEN AUF VORBESTELLUNG

### **Vorarlberger Käsespätzle**

**€ 50,00**

dazu bunter Salatteller  
(ab 2 Personen)

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

**€ 84,60**

mit Beilagen- und Gemüsevariation  
(ab 2 Personen)

### **Ländle Kalbshaxe**

**€ 76,60**

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

### **Chateaubriand**

**€ 84,60**

Doppeltes Filetsteak vom heimischen Rind  
mit Sauce Bernaise; gratinierte Kartoffeln,  
reichhaltige Gemüseauswahl  
(ab 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! Bergkäse 12 Monate gereift (Goldmedaille Grenoble, Käseolympiade Oberstdorf, 7x

## Sennerei Lutzenreute, Eichenberg

Landessieger Vorarlbergs)

## Sennerei Hinteregg, Eichenberg

Bergkäse 8 Monate gereift. Senner des Jahres und Landessieger Vorarlberg 2017, Florian Lang Camembert („Käsekaiser“ bester Weichkäse Rahmbrie

## Sennerei Bantel, Möggers

Österreichs),

zum optimalen Genuss gereifter Käse, zur Jahreszeit Kräuterschatz, Holunderschatz

## Privatkäserei Rupp, Hörbranz

## 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 € 17,80 Kleiner Käseteller € 14,00

## 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

**€ 18,20**

## UNSERE PARTNER

## 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, Schoppertau  
Fabian Fetz, Eichenberg  
Hofsennerei Faisst, Krumbach

### Produkte im Bauernkasten

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

## ALLERGENINFORMATION

## 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		