

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 "Bodensee" € 17,80

Tranchen von der Ländle Kalbsschulter
auf pikanter Felchencreme,
Kapern, knackige Zupfsalate
(als Hauptspeise € 26,80)

HEUTE EMPFEHLEN WIR

Zarte Hirschrückenschnitten € 42,20

an Pfifferlingsrahmsauce mit Speck und Pilzen
Riebel - Serviettenknödel
Rotkraut, glacierte Maroni
Quitten mit Preiselbeeren

Vitaminteller € 23,80

mit gebratenem Hühnerbrüstchen
auf Salaten der Saison

Sautierte Pfifferlinge € 29,80

mit Kräutern aus dem eigenen Garten
in Rahmsauce, Semmelknödel



KLEINE KÖSTLICHKEITEN ZUM AUFTAKT

Geräuchertes Forellenfilet vom Bodensee € 17,80
mit Krenobers und Feigensenf
knackige Zupfsalate
(als Hauptspeise € 26,80)

Carpaccio vom heimischen Rindsfilet € 17,60
auf delikatem Basilikumpesto
Chips vom Bregenzerwälder Hochalpenkäse

Variation „Bodensee“ € 18,20
Räucherfischmousse und Fischterrinerie
mit unserem Mangaliza - Lardo
marinierter Fenchel

Vorarlberger Käsesuppe € 8,40
mit Brotwürfele

Klare Suppe vom Tafelspitz € 7,40
mit Kräuterflädle

Kürbiscremesuppe € 8,40

SALATE

Salatvariation € 19,80
dazu kalt geräucherter Bauernspeck aus Eichenberg

Gemischter Salat € 9,40
an feinem Kräuterdressing

Knackige Blattsalate € 9,40
an feinem Kräuterdressing

für Salat statt Gemüse oder Beilage und für einen 2. Teller beim Hauptgericht
= **Aufpreis von € 3,00**

UNSERE KLASSIKER

Filetsteak vom heimischen Rind € 42,40
an Portwein – Schalotten Sauce,
gratinierte Kartoffel
Gemüse zur Jahreszeit

Entrecôte vom Rindsrücken in Bergkäse-Kräuterkruste € 36,80
herzhaft saftiges Zwischenrippenstück an kräftigem Rotweinfond
gratinierte Kartoffeln
Gemüse zur Jahreszeit

Wiener Schnitzel (vom Ländle Kalb) € 29,20
mit Petersilienkartoffeln

Fischgericht des Tages
schonend gegart an cremiger Weißweinsauce
mit hausgemachten Nüdele
Gemüse zur Jahreszeit € 33,20

HAUSMANNSKOST MIT PFIFF

„Eichenberger Töpfele“ auf Teller serviert € 29,60
mit saftigen Medaillons vom Schweinsfilet
in Pilzrahmsauce mit Pfifferlingen
hausgemachte Spätzle

Geschmorte Ländle Kalbsbäckle € 33,80
an kräftiger Rahmsauce mit Kräutern
Spätzle
Gemüse zur Jahreszeit

SPEZIALITÄTEN AUF VORBESTELLUNG

Vorarlberger Käsespätzle dazu bunter Salatteller (ab 2 Personen)	€ 50,00
Rehrücken vom Pfänderstock rosa gebraten mit Beilagen- und Gemüsevariation (ab 2 Personen)	€ 88,00
Ländle Kalbshaxe im Ofen schonend gegart; Beilagen nach Wahl, reichhaltige Gemüseauswahl (ab 2 Personen)	€ 86,00
Chateaubriand Doppeltes Filetsteak vom heimischen Rind mit Sauce Bernaise; gratinierte Kartoffeln, reichhaltige Gemüseauswahl (ab 2 Personen)	€ 88,00



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

Sennerei Bantel, Möggers

Österreichs),

Camembert („Käsekaiser“ bester Weichkäse 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 € 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

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