

HOTEL · RESTAURANT ★ ★ ★ ★  
Schönblick

Das ist ein  
**MUSTER**  
unserer Speisekarte.

Unsere Gerichte werden saisonal  
angepasst. Es kann daher  
zu Abweichungen kommen.  
Preise entnehmen Sie bitte von den  
aktuellen Speisekarten,  
im Restaurant.

## SAISONALE EMPFEHLUNGEN

### SCHMANKERL/ VORSPEISEN

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

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

### HEUTE EMPFEHLEN WIR

#### **Ländle Kalbrückenschnitten**

mit Pfifferlingen in Kräutercremesauce  
hausgemachte Tagliolini  
Gemüse der Saison

#### **Vitaminteller**

mit gebratenem Hühnerbrüstchen  
auf Salaten der Saison



## KLEINE KÖSTLICHKEITEN ZUM AUFTAKT

### **Geräuchertes Forellenfilet vom Bodensee**

mit Krenobers und Feigensenf  
knackige Zupfsalate  
(als Hauptspeise € 26,80)

### **Carpaccio vom heimischen Rindsfilet**

auf delikatem Basilikumpesto  
Chips vom Bregenzerwälder Hochalpenkäse

### **Variation „Bodensee“**

Räucherfischmousse und Fischterriner  
mit unserem Mangaliza - Lardo  
marinierter Fenchel

### **Vorarlberger Käsesuppe**

mit Brotwürfele

### **Klare Suppe vom Tafelspitz**

mit Kräuterflädle

### **Schaumsuppe mit unseren Gartenkräutern**

## **SALATE**

### **Salatvariation**

dazu kalt geräucherter Bauernspeck aus Eichenberg

### **Gemischter Salat**

an feinem Kräuterdressing

### **Knackige Blattsalate**

an feinem Kräuterdressing

für Salat statt Gemüse oder Beilage und für einen 2. Teller beim Hauptgericht  
**= Aufpreis**

## UNSERE KLASSIKER

### **Filetsteak vom heimischen Rind**

an Portwein – Schalotten Sauce,  
gratinierte Kartoffel  
Gemüse zur Jahreszeit

### **Entrecôte vom Rindsrücken in Bergkäse-Kräuterkruste**

herzhaft saftiges Zwischenrippenstück an kräftigem Rotweinfond  
gratinierte Kartoffeln  
Gemüse zur Jahreszeit

### **Wiener Schnitzel (vom Ländle Kalb)**

mit Petersilienkartoffeln

### **Fischgericht des Tages**

schonend gegart an cremiger Weißweinsauce  
mit hausgemachten Nüdele  
Gemüse zur Jahreszeit

## HAUSMANNSKOST MIT PFIFF

### **„Eichenberger Töpfele“ auf Teller serviert**

mit saftigen Medaillons vom Schweinsfilet  
in Pilzrahmsauce mit Pfifferlingen  
hausgemachte Spätzle

### **Geschmorte Ländle Kalbsbäckle**

an kräftiger Rahmsauce mit Kräutern  
Spätzle  
Gemüse zur Jahreszeit

## SPEZIALITÄTEN AUF VORBESTELLUNG

### **Vorarlberger Käsespätzle**

dazu bunter Salatteller  
(ab 2 Personen)

**Rehrücken vom Pfänderstock rosa gebraten**  
mit Beilagen- und Gemüsevariation  
(ab 2 Personen)

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

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



**VORARLBERGER KÄSE-EMPFEHLUNG**

## **Käse vom Käsewanderweg**

### **Sennerei Lutzenreute, Eichenberg**

### **Sennerei Hinteregg, Eichenberg**

### **Sennerei Bantel, Möggers**

Österreichs),

### **Privatkäserei Rupp, Hörbranz**

### **Käsekaspar** (nach Saison)

### **Ingo Metzler, Egg**

### **Bio Bauern Sulzberg**

### **Vorarlberg Milch**

### **Sennerei Sibratsgfäll**

### **Hofsennerei Gmeiner, Riefensberg**

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 Landessieger Vorarlbergs)

Bergkäse 8 Monate gereift. Senner des Jahres und Landessieger Vorarlberg 2017, Florian Lang

Camembert („Käsekaiser“ bester Weichkäse Rahmbrie

zum optimalen Genuss gereifter Käse, zur Jahreszeit Kräuterschatz, Holunderschatz

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

Wälder Edelziege weiß und rot, Münster

Rahmentaler

Wein-Schnittkäse, Most-Schnittkäse

Bachensteiner

Alpenbaron – Weichkäse aus Rohmilch

Großer Käseteller

## **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

## 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 & Hinteregge, Eichenberg  
Feinkäserei Bantel, Möggers  
Hofsennerei Gemeiner, Riefensberg  
Sennerei Sibratsgfäll  
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		