



## 's Leaba gnüßa

„Mehdafu“ darf's immer sein, wenn's um Genuss geht. Kommen Sie mit und tauchen Sie ein in unsere Welt der regionalen Köstlichkeiten. Essen und Trinken zelebrieren wir als Fest – als Fest für Leib und Seele.

Wir kochen mit Herzblut und bleiben mit Begeisterung bei unseren kulinarischen Wurzeln. In unsere Töpfe wandern nur qualitativ hochwertige Produkte und Zutaten aus der Region. Gesundes Wild und Mangalitzza-Schweine kommen aus der Eichenberger Jagd oder aus unserem eigenen Gehege. Frische Kräuter und knackiges Gemüse aus unserem Garten oder aus benachbarten Landwirtschaften. „Und da himmlische Käs'!“ – der reift geduldig in den Nachbarorten. Ein Feinschmeckerpool aus hochwertigen Produkten, der es uns ermöglicht, unsere traditionelle Küche kreativ und auf haubengekröntem Niveau zu interpretieren.



„Entdecken Sie die Vielfalt der Aromen und Geschmacksombinationen, die unser Ländle zu bieten hat. Guten Appetit!“  
Monika und Karlheinz Hehle

Dazu vollendete Begleiter im Glas. Hervorragende internationale und österreichische Spitzenweine lagern in unserem Weinkeller. Darunter „bsundrige Tröpfle“ von mehr als 15 Winzern aus dem Bodenseeraum.

Apropos Wein: Der „Mehdafu“ ist ein vollmundiger Cuvée aus Bernecker Diolinoir und Blaufränkisch. Eine exklusive Kreation zum 50er des „Schönblick“ wurde delikater Namensgeber für unser Restaurant. „Wohl bekomm's.“

## APERITIF

<b>Glas Mufänger</b> Apfelsekt vom Michelehof in Hard	€5,20
<b>Glas Winzersekt</b> Weingut Aufricht, Meersburg	€5,50
<b>Glas Bodensee Secco</b> Weingut Schaugg, Nonnenhorn	€5,20
<b>Glas alkoholfreier Sekt Rosé</b> Winzergenossenschaft Meersburg	€5,20
<b>Glashausgemachter Holunderblütensirup</b> mit Sekt aufgespritzt	€5,30
<b>Glas hausgemachtes Quittenextrakt</b> mit Sekt aufgespritzt	€5,30
<b>Cocktail Bodensee</b> Kräuteressenz, Ländle Johannisbeersaft mit Winzersekt	€7,90
<b>Egger Wälder Spezial Bier</b>	€3,60

## TAGESWEINE

<b>Blanc de Noir vom Spätburgunder 2016</b> Winzergenossenschaft Meersburg elegante Note, feinfruchtig mit Schmelz	
1/8 l	€ 4,90
0,75 l	€29,20
<b>Müller-Thurgau vom Rebhof 2015</b> Weingut Ulrike Schaugg, Nonnenhorn fruchtbetont, frische, belebende Säurestruktur	
1/8 l	€ 4,70
0,75 l	€28,20
<b>Blauburgunder vom Rosenberg 2014</b> Weingut Kasper Wetli, Berneck elegant, feine Würze, Erdbeeraromatik	
1/8 l	€ 5,10
0,75 l	€31,00
<b>Walgauer Zweigelt 2014</b> Weingut Dietmar Gohm, Düns eine fruchtbetonte Rarität vom Pfarrhofbüchel	
1/8 l	€ 4,90
0,75 l	€ 29,40

# Ländlemenü

## **Lardo vom „Arche“ Mangalizzaschwein**

dazu Spargel Creme  
Championsalat mit Kren  
Ruccola, Sesam  
aus unserem Wildgehege und Garten

\*\*\*\*

## **Suppe vom Blutampfer**

lauwarme Bodensee - Felchenfilets, rote Zwiebel  
mit Mufängar - Apfelschaumwein  
Bauer – Albert Büchele, Hard

\*\*\*\*

## **Überraschungsgang**

(nur mit Weinbegleitung)

\*\*\*\*

## **Das Beste vom Ländle Kalb**

an feinwürziger Frühlingskräutersauce  
Bramata vom original Riebelmais  
in der heurigen Kartoffel  
junge Möhren, Tettninger Spargel

\*\*\*\*

Bauer- Fesslerhof, Eichenberg

## **Zweierlei von der Erbeere**

dazu Heumilch – Pralinen Eis  
Bauer – Diermaier, Lindau

oder

## **s'beschte Eck**

### **Vorarlberger Käseauswahl**

Sennereien – Hinteregg, Bantel, Lutzenreute  
49,00

## **Weinempfehlung**

### **Röthner Rheinriesling 2016**

Weinbauer – Michael Nachbaur, Röthis  
29.60

## **Ländle-Menü mit Weinbegleitung**

Mit einem Überraschungsgang, werden zu den Gerichten  
vier passende Weine gereicht, die Ihnen erklärt werden.  
€ 69,00



# LÄNDLE À LA CARTE

## Vorspeisen und Suppen

**Fischkreation „Bodensee“** € 15,50

Zander, Felchen und Räucherforelle  
zubereitet als Mousse, Terrine, Tartar  
mit Eichenberger Frischkäsemousse, an feinen Saucen

**Zauber der Region verbunden mit der Jahreszeit** € 15,60

**Dinkelpalatschinke**  
mit frischem Spargel gefüllt  
an feinwürziger Bärlauchsauce  
Frühlingsgemüse

**„Bouillabaisse Bodensee“ (Fischsuppe)** € 15,70

verschiedene Fische wie Felchen,  
Lachsforelle und Zander, dazu Flusskrebse,  
Safransauce mit Fenchel und buntes Gemüse

**Vorarlberger Käsesuppe** € 6,40

mit Brotwürfele

**Klare Suppe vom Tafelspitz** € 5,60

mit Kräuterflädle

## Hauptgerichte

**Eichenberger Lammrücken, rosa gebraten** € 33,40

in feinwürziger Kräuterkruste  
an Rotweinsauce, knusprige Rösti  
Bohnen im Speckmantel auf Ratatouille

**Geschmorte Ländle Kalbsbäckle** € 25,40

an kräftiger Rahmsauce mit Kräutern,  
Riebel-Serviettenknödel, Gemüse zur Jahreszeit

**Filetsteak vom heimischen Rind** € 33,20

Rotwein-Schalotten-Sauce, gratinierte Kartoffeln,  
Gemüse zur Jahreszeit

**Fischfilet fangfrisch aus unserer Region** € 26,60

an cremiger Weißweinsauce, hausgemachte Nudeln  
mit Jungzwiebeln und Zucchini

**Ein vegetarisches Erlebnis** € 23,60

eine saisonbezogene Überraschung

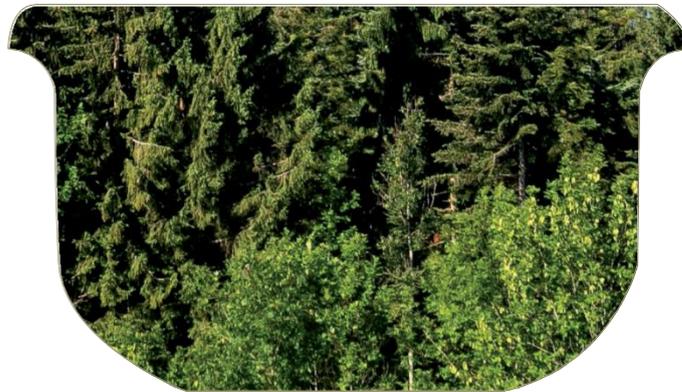
**Bauernschmaus im Frühling** € 26,00

Salt in Bocca vom Schweinsrücken  
zarte Lammkotelette mit Spargelrisotto  
Putenbrustschnitten in Bärlauchkruste  
Mangold, junge Möhren  
delikate Saucen

# ehdafür



## ÜBERRASCHUNGSMENÜ



### Lust auf ein Abenteuer?

Lassen Sie sich entführen auf eine „gschmackige“ und abwechslungsreiche Genuss-Reise durch die Bodensee-Region. Entdecken Sie Neues und Altbekanntes in unserer kleinen kulinarischen Enzyklopädie – z. B.: Eichenberger Lamm // Reh vom Pfänderstock // Fisch vom Bodensee Original-Riebelmais // Sig // Gemüse aus dem eigenen Garten

5-Gänge-Menü	€ 56,00
7-Gänge-Menü	€ 71,00
9-Gänge-Menü	€ 90,00

Mit Weinbegleitung ab € 18,00 (4 Weine)

## DESSERT

**Buntes Potpourri** € 8,80  
fruchtige Köstlichkeiten

**Heumilch - Schokoladensoufflé** € 8,60  
und Bananeneis in Karamell

**Ländle-Menü-Dessert** € 8,60

**Crème Brûlée von der „Wälderschokolade“** € 8,90  
dazu Rhabarbersorbet auf Meringue

*oder*

**Vorarlberger Käseauswahl**  
mit hausgemachtem Apfelbrot  
groß: € 14,20  
klein: € 9,90

## „DA KÄS“

Pikanter Gaumenkitzel erwartet Sie in unserem gut sortierten Käsewagen. Zum Beispiel vom Meistersenn Michael Heinzle von der Sennerei Lutzenreute. Er gewann in Grenoble 3-mal Gold für seinen Bergkäse und 1-mal Gold für den Ruppert Dorfkäse. Lassen Sie sich verführen.

**Bergkäse ½ Jahr gereift // Sennerei Hinteregg-Jungholz**  
**Bergkäse 1 Jahr gereift // Sennerei Lutzenreute, Eichenberg**  
**Bergkäse ½ Jahr gereift // Sennerei Fürberg, Eichenberg**  
**Emmentaler & Bachensteiner // Sennerei Sibratsgfäll**  
**Camembert // Sennerei Bantel, Möggers**  
**Brie von der Ziege // Edwin Berchtold, Schwarzenberg**

### HINWEIS // ALLERGENE // UNVERTRÄGLICHKEITEN

Bitte teilen Sie uns Ihre Unverträglichkeiten mit.

Gerne informieren wir Sie jederzeit über mögliche Allergene in unseren Produkten und Gerichten. Unser geschultes Personal berät Sie gerne.

## WEIN UND KÄSE



Rund um den Bodensee keltern zahlreiche Winzer Jahr für Jahr für Spitzenweine. Karlheinz Hehle kennt sie fast alle. Im Gewölbekeller des Hotels Schönblick warten die edlen Tropfen auf ihre Verkostung. Als leidenschaftlicher Sommelier schaut er aber auch gerne über den Tellerrand, deshalb ergänzen internationale Topweine die umfangreiche und fein sortierte Weinkarte perfekt.



### Käse- und Weinverkostungen

Gehen Sie mit uns auf Entdeckungsreise. In unserem Weinkeller wollen wir Sie überraschen mit einer feinen Symbiose aus Käse und speziell dazu ausgesuchten Spitzenweinen – gewürzt mit viel Wissenswertem aus unserer Region.

Verkostungen ab 4 Personen // ab 32,00 pro Person

## DIGESTIF



Die Bodenseeregion darf stolz sein – hochklassige Edelbrände, Magenbitter und Liköre gibt es hier zu entdecken und manch interessante Anekdote können wir dazu erzählen. Fragen Sie uns!

### Ein kleiner Vorgeschmack

<b>Subirer</b> // von Albert Büchele .	€7,90
<b>Whisky, Gin und Rum</b> // von Walter Pfanner	€7,90
<b>Williams</b> // von Gebhard Hämmerle	€7,90
<b>Kornelkirsche</b> // von Johann Zauser.	€7,90
<b>Zibarte (Wildzwetschke)</b> // Harald Schobel, Höchst.	€7,90
<b>Fraxner Kirsch</b> // Peterhof, Fraxern.	€7,90
<b>Röthner Grappa</b> // Franz Nachbauer, Röthis.	€5,90
<b>Grüne Walnuss</b> // Familie Aufricht, Meersburg .	€7,90
<b>Verießerle (Apfel-Birne mit Anis)</b> // Erwin Vogler, Eichenberg	€5,90
<b>Vogelbeerbrand</b> // Prinz Hafele, Hörbranz.	€7,90
<b>Appenzeller Alpenbitter</b>	€4,90



Vom Fisch bis zur Pute, vom Riebelmais bis zum Ziegenkäse, von der Wälderschokolade bis zum Obst – unsere Lieferanten wollen wir kennen. Damit alles frisch und knackig auf Ihren Teller kommt. Landwirte aus unserer Region als Partner garantieren Topqualität und kurze Anfahrtswege.

**Klaus Flatz, Hard //** Putenfleisch, Putenprodukte

**Fesslerhof, Hansjörg Fessler, Eichenberg //**

Kalb, Schwein, Rind, Lamm

**Martinshof, Bertram Martin, Buch //**

Eier, Teigwaren, Dinkel

**Richard Dietrich, Lauterach //**

Riebelmais, Grieß und Bramata, Most, Säfte

**Ingo Metzler, Egg //** Ziegenkäse, Ziegenprodukte

Molkeprodukte, Sig „Wälderschokolade“

**Josef Diermeier, Lindau //** Obst, Gemüse, Kartoffeln

**Patrizia und Otmar Gomm, Eichenberg //** kalt geräucherter Speck

**Gertraud Meusburger, Dornbirn //** Ziegenkitz

**Eichenberger Jagd und unser Wildgehege //**

Reh, Damhirsche, Mangalitzaschwein

**Albert Büchele, Hard //** Äpfel, Edelbrände

**Wolfgang Loretz, Hörbranz //** Wels, Fischzucht

**Martin Winder, Dornbirn //** Beeren, Marmeladen, Früchtesirup, Gelees



**Von Bodensee-Fischern //** Felchen, Egli, Zander etc.



**Sennerei Hintereg, Eichenberg //** Bergkäse ½ Jahr gereift

**Sennerei Lutzenreute, Eichenberg //** Bergkäse 1 Jahr gereift

**Sennerei Bantel, Möggers //** Camembert, Brie

**Sennerei Sibratsfäll //** Bachensteinerkäse

**Käserellen, Sulzberg //** Bio-Emmentaler, Schnittkäse

