



's Leaba gnüßa



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

„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 Mangalitzaschweine 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.

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



Glas Mufängar	€ 5,30
Apfelsekt vom Michelehof in Hard	
Glas Winzersekt	€ 5,30
Weingut Aufricht, Meersburg	
Glas Bodensee Secco	€ 5,10
Weingut Schaugg, Nonnenhorn	
Glas alkoholfreier Sekt Rosé	€ 5,10
Winzergenossenschaft Meersburg	
Glas hausgemachter Holunderblütensirup	€ 5,30
mit Sekt aufgespritzt	
Glas hausgemachtes Holundermuas	€ 5,30
mit Sekt aufgespritzt	
Cocktail Bodensee	€ 7,90
Kräuteressenz, Ländle Johannisbeersaft mit Winzersekt	
Egger Wälder Spezial Bier	€ 3,60

TAGESWEINE



Blanc de Noir vom Spätburgunder 2016	
Weingut Kress, Überlingen	
elegante Note, feinfruchtig mit Schmelz	
1/8 l	€ 4,90
0,75 l	€ 29,20
Müller-Thurgau vom Rebhof 2015	
Weingut Ulrike Schaugg, Nonnenhorn	
fruchtbetont, frische, belebende Säurestruktur	
1/8 l	€ 4,70
0,75 l	€ 28,20
Blauburgunder vom Rosenberg 2014	
Weingut Kaspar Wetli, Berneck	
elegant, feine Würze, Erdbeeraromatik	
1/8 l	€ 5,10
0,75 l	€ 31,00
Shyrah von der Bündner Herrschaft 2008	
Weingut Adank, Fläsch	
charaktervolle Würze, Weichsel und Brombeeraroma	
1/8 l	€ 7,70
0,75 l	€ 46,20

LÄNDLE-MENÜ



Gwagsa uf gsunda Fealdr
Terrine vom Eichenberger Ziegenkitz
mit Beef Tartare auf Aalousse
mit feinem Spargel
Landwirt // Fabian Fetz, Eichenberg

a Süpple tuat all guat
Bärlauch-Mostschaumsuppe
fermentierte Weißkrauttäschle
Landwirt // Richard Dietrich, Lauterach

Überraschungsgang
nur mit Weinbegleitung

's Bescht vu Rind und Lamm
s'bescht vom Ländle Kalb
Rückenschnitte und Filet
an Estragon-Buttersauce
heurige Kartoffel in zarter Kruste
Tettninger Spargel auf Mangold
Landwirt // Fesslerhof, Eichenberg

üsar Garta hot hohe Bömm
unsere Version des Apfelstrudels
Joghurt-Rhabarbersorbet
Landwirt // Harald Schobel, Höchst

oder

's beschte Eck
Vorarlberger Käseauswahl
Sennereien // Hinteregg, Lutzenreute, Bantel

€ 47,00



Weinempfehlung
Chardonnay 2015
Weingut Sebastian Schmidt, Wasserburg

€ 46,00



Ländle-Menü mit Weinbegleitung
Mit einem zusätzlichen Überraschungsgang
werden zu den Gerichten vier passende Weine
gereicht, die Ihnen erklärt werden.

€ 67,00

LÄNDLE À LA CARTE

Vorspeisen und Suppen

Fischkreation „Bodensee“ € 14,90

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

Zauber der Region verbunden mit der Jahreszeit € 15,20

Bärlauchnüdelle an Kräutercremesauce
junges Gemüse in Bergkäseschmelz
warmes, geräuchertes Welsfilet

„Bouillabaisse Bodensee“ (Fischsuppe) € 15,40

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

Vorarlberger Käsesuppe € 6,20

mit Brotwürfele

Klare Suppe vom Tafelspitz € 5,40

mit Kräuterflädle

Hauptgerichte

Lammrücken, rosa gebraten € 32,80

in feinerwürziger Kräuterkruste
an Rotweissauce, knusprige Rösti
Bohnen im Speckmantel auf Ratatouille

Geschmorte Ländle Kalbsbäckle € 24,80

an kräftiger Rahmsauce mit Kräutern
Riebel Serviettenknödel, unser Frühlingsgemüse

Filetsteak vom heimischen Rind € 32,80

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

Fischfilet fangfrisch aus unserer Region € 26,60

an cremiger Weißweinsauce, hausgemachte Nudeln
mit Jungzwiebel und Zucchini

Ein vegetarisches Erlebnis € 23,60

eine saisonbezogene Überraschung

€

Bauernschmaus „ im Frühling“ € 25,40

Lammkotelette rosa gebraten
Putenröllchen mit Dinkel-Kräuterfarce
Salt in Bocca vom Schweinsrücken
dazu delikate Saucen
Bärlauchrisotto, junger Blattspinat und Möhren



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 € 8,70
fruchtige Köstlichkeiten

Heumilch – Schokoladensoufflé € 8,50
und Bananeneis in Karamell

Ländle-Menü-Dessert € 8,50

Praline vom Ländle Topfen und Himbeeren € 8,80
dazu Mousse von der Wälderschokolade

oder

Vorarlberger Käseauswahl
mit hausgemachtem Apfelbrot
groß: € 12,90
klein: € 9,40

„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, um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden. Gerne informieren wir Sie jederzeit über mögliche Allergene in unseren Produkten und Gerichten. Sicherlich finden wir für Sie wohlschmeckende Alternativen. Unser geschultes Personal berät Sie gerne.
Gem. Allergeninfoverordnung BGBi. II 175/2014

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

Subirer // von Albert Büchele .	€ 7,90
Whisky, Gin und Rum // von Walter Pfanner	€ 7,90
Williams // von Gebhard Hämmerle	€ 7,90
Kornelkirsche // von Johann Zauser.	€ 7,90
Zibarte (Wildzwetschke) // Harald Schobel, Höchst.	€ 7,90
Fraxner Kirsch // Peterhof, Fraxern.	€ 7,90
Röthner Grappa // Franz Nachbauer, Röthis.	€ 5,90
Grüne Walnuss // Familie Aufricht, Meersburg .	€ 7,90
Verießerle (Apfel-Birne mit Anis) // Erwin Vogler, Eichenberg	€ 5,90
Vogelbeerbrand // Prinz Hafele, Hörbranz.	€ 7,90
Appenzeller Alpenbitter	€ 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 Hinteregg, Eichenberg // Bergkäse ½ Jahr gereift

Sennerei Lutzenreute, Eichenberg // Bergkäse 1 Jahr gereift

Sennerei Bantel, Möggers // Camembert, Brie

Sennerei Sibratsgfall // Bachensteinerkäse

Käserebellen, Sulzberg // Bio-Emmentaler, Schnittkäse

