



's Leaba gnüßa



*„Entdecken Sie die Vielfalt der Aromen und Geschmacksombinationen, 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 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.

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.“

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		

Aperitifs

Aperol „Sprizz“		€ 6,40	
Unser Rosé „Exotika“ mit Prosecco			
exotisch, prickelnd, erfrischend		€ 5,60	
Riesling Winzersekt			
Von Jürgen Hansjosten, Longuich		€ 5,80	
Glas Mufängar			
<i>Apfelspekt vom Michelehof in Hard - klassische Methode der Flaschenvergärung</i>		€ 5,60	
Vermouth vom Silvaner, Winzer Dr. Gänz		€ 4,80	
Lustau Sherry, Reserve sweet		€ 4,80	
Sherry Tio Pepe, extra Dry		€ 4,80	
Kir Royal	€ 5,60	Glas Sekt „Holunder“	
Pernod	€ 4,80	mit hausgemachtem Holunderblütensirup	€ 5,60
Campari	€ 4,80	Martini (Rosso, Bianco)	€ 4,80
Cynar	€ 4,80	Glas Sekt – Pur oder Orange	€ 4,90
		Glas Prosecco TREVISO DOC	€ 4,90

Belebende Cocktails

Chi – Bodensee - Secco

natürlicher Energydrink mit Ingwer (von Ringana®)
mit Sekt und Holunderblütensirup aufgespritzt
€ 8,20

Chi – Spritzer (alkoholfrei)

natürlicher Energydrink mit Ingwer (von Ringana®)
mit Holunder-Soda aufgespritzt
€ 7,20



Matcha – Eistee

hausgemachter Eistee, aus 100% Bio-Matchatee
€ 7,00

Top Fit (alkoholfrei)

Grenadine Sirup mit Himbeeren
und Holunderblütenextrakt € 7,00

Weinempfehlung

Riesling – Schiefer 2016

Weingut Forstreiter, Hollenburg
eine Kremstal DAC Reserve
Steinobstaromen, frische Säure, fruchtig
1/8 lt. € 5,20 0,75 lt. € 33,20

**In der Rubrik Tagesweine finden Sie
weitere Speisenbegleiter!**

Ländlemenü

Geräuchertes Welsfilet
dazu Salat von der Karotte
und eingelegter Gurken - Spargelsenf
von Wolfgang Loretz aus Hörbranz

„Mufänger“ Schaumsuppe vom jungen Blattspinat
Bauer – Albert Büchele, Hard

Überraschungsgang
(nur mit Weinbegleitung)

Variation vom Eichenberger Milchkalb
an kräftiger Natursauce
Riebelmais gerührt, grüner Spargel
Bauer- Fesslerhof, Eichenberg

Variation von der Erdbeere
gratiniert
und Eis dazu Meringue
und Espuma
Bauer – Diermaier, Lindau

oder

s'beschte Eck

Vorarlberger Käseauswahl
Sennereien – Hinteregg, Bantel, Lutzenreute
€ 52,00

Weinempfehlung

Röthner Blauburgunder 2013
Weinbauer – Michael Nachbaur, Röthis
€ 32,60

Ländle-Menü mit Weinbegleitung

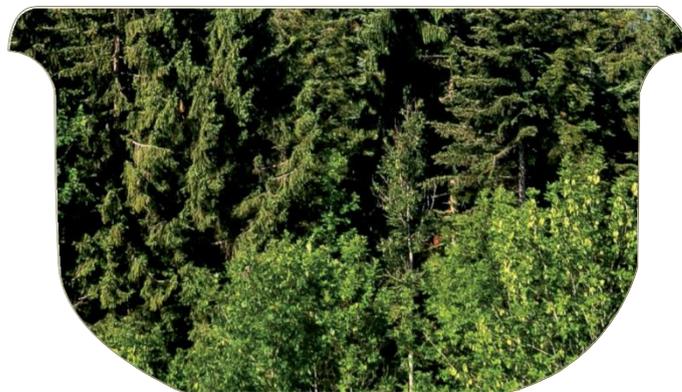
Mit einem Überraschungsgang, werden zu den Gerichten
vier passende Weine gereicht, die Ihnen erklärt werden.
€ 75,00



Mehdäfu



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	€ 66,00
7-Gänge-Menü	€ 82,00
9-Gänge-Menü	€ 105,00

Mit Weinbegleitung ab € 20,00 (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 6 Personen // ab 36,00 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 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

