

Das schmeckt ausgezeichnet!

Herzlich Willkommen im Schrannenhof
bei der Familie Zündel



Für die Verwendung von Produkten aus Vorarlberg und den umliegenden kulinarischen Regionen wurden wir von der AMA Marketing GesmbH. mit dem AMA-Gastrosiegel „Vorarlberg“ ausgezeichnet und zertifiziert.

Mit dieser Auszeichnung unterstützen wir durch den regionalen Bezug der Grundprodukte und Dienstleistungen die Vorarlberger Wertschöpfung und tragen somit zur Sicherung von direkten und nachgelagerten regionalen Arbeitsplätzen bei.



Nachhaltig und gesund

Wir verwenden Produkte aus der eigenen Landwirtschaft, wie z.B. Eier, Fleisch, Milch, Butter und Käse. Weitere Produkte beziehen wir von heimischen Lieferanten. Grundsätzlich kaufen wir was möglich ist in der Region Bregenzerwald ein.

Unsere Produkte beziehen wir je nach saisonaler Verfügbarkeit wie folgt:

Rindfleisch, Kalbfleisch und Schweinefleisch	Aus hauseigener Landwirtschaft oder heimisch über Metzgerei Fetz, Egg Bei Bedarf aus dem nahegelegenen Allgäu
Kitz	Aus hauseigener Landwirtschaft
Milch	Aus hauseigener Landwirtschaft
Butter	Sennerei Schopperrau
Joghurt, Topfen, Schlagobers und Sauerrahm mit AMA-Gütesiegel	Vorarlberg Milch, Feldkirch
Joghurt und Topfen ab Hof	Landwirt Martin Kohler, Au oder Vorarlberg Milch
Eier	Aus hauseigener Landwirtschaft (Freiland) oder über Sennhof, Rankweil (Bodenhaltung)
Karotten, Kraut, Äpfel und Sauerkraut (ganzjährig)	Aus heimischer Landwirtschaft und der Bodenseeregion über Fruchtextpress, Frastanz
Kartoffeln	Aus der Grenzregion Deutschland von Karl-Anton Emhart, Riedlingen
Forellen	Forellenzucht Güfel, Meiningen (Forellen)
Käsespezialitäten	Aus der Genussregion Bregenzerwald von der Sennerei Schopperrau (Bergkäse)
Ziegenkäse	Sennerei Schopperrau oder Ziegenhof Berlinger
Steirisches Kürbiskernöl	Aus der Genussregion von Estyria Naturprodukte, St. Ruprecht



Appetit'anreger?

Campari Orange	4 cl	€ 8,50
Campari Soda	4 cl	€ 6,10
Martini Bianco	4 cl	€ 6,10
Piccolo Sekt	20 cl	€ 11,20
Piccolo Prosecco	20 cl	€ 10,00



Vorweg

Schoppernauter Bergkäse gebacken Grüne Salatgarnitur und Preiselbeeren	€ 10,50
Kaltes „Ziegenkäse“ aus der Region mit Tomaten und Kürbiskernöl fein garniert, dazu Toastbrot	€ 10,80
Gebratenes „Ziegenkäse“ aus der Region mit grüner Salatgarnitur, Basilikum-Pesto, dazu Toastbrot	€ 10,80

Aus dem Suppentopf - hausgemacht

Nudelsuppe in Kraftbrühe vom Hofrind	€ 5,10
Frittaten in Kraftbrühe vom Hofrind	€ 5,20
Leberspätzle in Kraftbrühe vom Hofrind	€ 5,20
Herzhafte hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	€ 8,90
Kleine Schoppernauter Käserahmsuppe mit Croûtons	€ 6,50
Große Schoppernauter Käserahmsuppe mit Croûtons	€ 7,90
Kleine Knoblauchcremesuppe mit Sahnehäubchen und Croûtons	€ 5,40
Große Knoblauchcremesuppe mit Sahnehäubchen und Croûtons	€ 6,90

Zünftiges

Tagesgerichte vom Hof auf unserer Tafel

Bauernpfanne

Schweinefilet an Natursauce mit Bauernspeck,
Zwiebeln, Knoblauch und Champignons
dazu hausgemachte Eierspätzle und Gemüse der Saison € 27,50

Skihaserl-Teller

Rückensteak vom heimischen Schwein mit Kräuterbutter,
dazu Kartoffel-Kroketten und bunte Salatvariation,
mit frischen Früchten garniert € 25,90

Gegrilltes Rückensteak

vom heimischen Schwein mit Pommes, Grillgemüse und Kräuterbutter € 23,80

Langlaufteller*

Hühnerschnitzel an Rahmsauce
mit hausgemachten Eierspätzeln und Gemüsebouquet € 23,90

Wienerschnitzel*

vom heimischen Schweinerücken mit Pommes € 19,60

Cordon Bleu

vom heimischen Schweinerücken mit Käse und Landrauchschinken gefüllt
Variante 1: mit Pommes € 22,70
Variante 2: mit bunt gemischtem Salatschüsserl € 25,70

Spaghetti

mit hausgemachter Bolognese vom Hofrind und Schwein mit Bergkäse € 15,80

Bauernfleischkäse gebraten

mit Spiegelei dazu Pommes und Senf € 16,00

Eine Portion Beilage

nach Wahl (Rösti, Eierspätzle, Reis, Kroketten oder Gemüse) € 7,70

Portion hausgemachte Fleischsauce

€ 1,50

* Auch als etwas kleinere Portion erhältlich, Preis: - € 1,50 vom Normalpreis.
Nur eine Umbestellung pro Gericht möglich - hierfür verrechnen wir € 1,00.

Regionales

Bauernrösti mit hofeigenen Spiegeleiern und gegrilltem Bauernspeck	€ 14,90
Käserösti mit Schoppernauer Bergkäse gratiniert	€ 13,90
Rösti mit leckerem Gemüse Zucchini, Paprika und Tomaten mit Schoppernauer Bergkäse gratiniert	€ 15,50
Eine Bratwurst vom Hofkalb mit Rösti, Sauerkraut und Senf (oder hausgemachtes Püree)	€ 16,80
Eine Hauswurst vom Hofschwein Rösti, Sauerkraut und Senf (oder hausgemachtes Püree)	€ 15,80
Hawaii Toast mit hofeigenem Landrauchschinken, Ananas, Schoppernauer Bergkäse und Salatgarnitur	€ 15,00
Traditionelle Bregenzerwälder Käsknöpfle* hausgemachte Spätzle mit Bergkäse, Schmelzzwiebeln und Blattsalat (auf Vorbestellung, außer Freitag + Dienstag)	€ 17,90
Hausgemachter Kaiserschmarren, große Portion mit Apfelmus (<u>bitte fragen Sie Ihre Bedienung wegen evtl. Wartezeit!</u>)	€ 14,50

* Auch als etwas kleinere Portion erhältlich, Preis: - € 1,50 zum Normalpreis.
Nur eine Umbestellung pro Gericht möglich - hierfür verrechnen wir € 1,00.

Leichte Salate

Schranzensalat

gebratener Ziegenkäse auf Blattsalat mit Tomaten,
Gurken, Paprika und Zwiebeln dazu Brot und steirisches Kürbiskernöl € 17,50

Schoppener Bauernsalat

gebackener Bergkäse auf Blattsalat mit Tomaten,
Gurken, Paprika und Zwiebeln, dazu Preiselbeeren und Brot € 17,50

Fitness Salat

Hühnerbruststreifen auf verschiedenen Blattsalaten mit Tomaten an
Balsamico-Dressing verfeinert mit steirischem Kürbiskernöl dazu Brot € 18,50

Salat Vegetarisch

frische Salate der Saison dazu Röstitaschen gefüllt mit Kräuterfrischkäse
und Preiselbeeren € 18,50

Grüner Salat mit Balsamico Dressing € 4,70

Bunt gemischter Salatteller mit Joghurtdressing € 8,50

Kleiner gemischter Beilagen Salat mit Joghurtdressing € 5,60

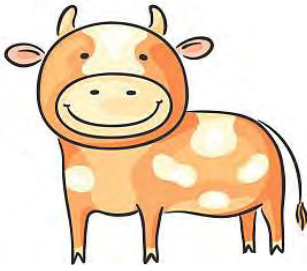
Aus dem Wasser – heimische Forelle

Forelle „Vital“

heimisches Forellenfilet im Dinkel-Vollkornmantel gebraten
mit bunt gemischtem Salat und hausgemachtem Dill-Dip € 23,90

Forelle Natur

heimisches Forellenfilet im Dinkel-Vollkornmantel gebraten
mit Mandelbutter, Kartoffelbällchen und Gemüsekrans € 25,20



Für die Kleinen

Klapptoast mit Ketchup € 5,70

Hänsel und Gretel

Wienerschnitzel mit Pommes und Ketchup € 11,30

Wilde Henne

kleines Hühnerschnitzel mit brauner Sauce, Kroketten und Gemüse € 11,30

Chicken Frites

gebackenen Hühnerfiletstreifen mit Pommes und Ketchup € 9,60

Verrückte Würstchen

gebackene Würstchen mit Pommes und Ketchup € 8,50

Currywurst mit Pommes

€ 12,50

Mickey Mouse

Spaghetti Bolognese, auf Bestellung mit Bergkäse € 9,60

Kinderportion Spätzle

Variante 1: mit hausgemachter brauner Sauce € 7,70

Variante 2: mit Butter € 7,50

Biene Maja

Spaghetti mit Bergkäse gratiniert € 7,50

Kinderpommes

in palmölfreiem Fett frittiert, mit Ketchup oder Mayo € 6,80

Heidi

Hausgemachte Spätzle mit Käse gratiniert € 7,70

Bei großen Kinderportionen verrechnen wir einen Aufpreis von € 3,00.

