

# 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 Oswald Baurenhas, Schoppernau Bei Bedarf aus dem nahegelegenen Allgäu
Kitz	Aus hauseigener Landwirtschaft oder Martin Feuerstein, Bizau
Milch	Aus hauseigener Landwirtschaft
Butter	Sennerei Schoppernau
Joghurt, Topfen, Schlagobers und Sauerrahm mit AMA-Gütesiegel	Vorarlberg Milch, Feldkirch
Joghurt und Topfen ab Hof	Landwirt Martin Kohler, Au
Eier	Aus hauseigener Landwirtschaft (Freiland) oder über Sennhof, Rankweil (Bodenhaltung)
Karotten, Kraut, Äpfel und Sauerkraut (ganzjährig)	Aus heimischer Landwirtschaft und der Bodenseeregion über Fruchtexpress, Frastanz
Kartoffeln	Aus der Grenzregion Deutschland von Karl-Anton Emhart, Riedlingen
Forellen	Forellenzucht Güfel, Meiningen (Forellen)
Käsespezialitäten	Aus der Genussregion Bregenzerwald von der Sennerei Schoppernau (Bergkäse)
Ziegenkäse	Aus eigener Produktion oder Alpe Mitteldiedams
Steirisches Kürbiskernöl	Aus der Genussregion von Estyria Naturprodukte, St. Ruprecht



## Appetitanreger?

<b>Campari Orange</b> mit frisch gepresstem Orangensaft	4 cl	€	7,70
<b>Campari Soda</b>	4 cl	€	5,00
<b>Martini Bianco</b>	4 cl	€	5,00
<b>Piccolo Sekt</b>	20 cl	€	8,30
<b>Piccolo Prosecco</b>	20 cl	€	7,80



## Vorweg

<b>Schoppernauter Bergkäse gebacken</b> mit Salatgarnitur und Preiselbeeren	€	7,50
<b>Reiner Ziegenkäse</b> vom eigenen Hof, mit Tomaten und Kürbiskernöl fein garniert, dazu Brot	€	7,00
<b>Gebratener Ziegenkäse</b> Vom eigenen Hof, mit Basilikum-Pesto und Toast, fein garniert	€	7,50

## Aus dem Suppentopf - hausgemacht

<b>Tagessuppe</b>	€	4,00
<b>Nudelsuppe</b> in Kraftbrühe vom Hofrind	€	4,00
<b>Frittaten</b> in Kraftbrühe vom Hofrind	€	4,10
<b>Frittaten vom Dinkelmehl</b> in Kraftbrühe vom Hofrind	€	4,10
<b>Leberspätzle</b> in Kraftbrühe vom Hofrind	€	4,10
<b>Große Schoppernauter Käserahmsuppe</b> mit Croûtons	€	5,20
<b>Große Knoblauchcremesuppe</b> mit Sahnehäubchen und Croûtons	€	5,20

## Zünftiges

### **Bauernpfanne**

Schweinefilet mit Bauernspeck, Zwiebeln,  
Knoblauch und Champignons an Natursauce,  
dazu hausgemachte Eierspätzle und Gemüse der Saison € 19,20

### **Sommer-Teller**

Rückensteak vom heimischen Schwein mit Kräuterbutter,  
dazu Kartoffel-Kroketten und bunte Salatvariation,  
mit frischen Früchten garniert € 18,60

### **Bunte Grillvariation**

Fleisch von Schwein und Huhn, gebratenes Gemüse vom Grill,  
dazu Pommes und hausgemachte Grillsauce € 18,40

### **Wanderteller\***

Hühnerschnitzel an Rahmsauce,  
mit hausgemachten Eierspätzeln und Gemüsebouquet € 16,40

### **Geschnetzeltes vom Hofrind nach Jäger Art\***

mit frischen Champignons dazu Reis oder hausgemachte Eierspätzle € 16,90

### **Wienerschnitzel\***

vom heimischen Schweinerücken

Variante 1: mit Pommes € 15,20

Variante 2: mit großem Salatschüsserl € 17,00

### **Cordon Bleu**

vom heimischen Schweinerücken mit Käse und Landrauchschinken gefüllt

Variante 1: mit Pommes und kleinem gemischter Salat € 18,20

Variante 2: mit Pommes € 15,70

Variante 3: mit Salatschüsserl € 18,50

### **Spaghetti Bolognese**

mit Schoppenerauer Bergkäse € 11,40

### **Bauernfleischkäse gebraten**

mit Pommes und kleinem Salat, Senf und Ketchup € 12,80

### **Eine Portion Beilage**

nach Wahl (Rösti, Eierspätzle, Reis, Kroketten oder Gemüse) € 5,40

### **Portion hausgemachte Sauce**

€ 1,00

\* Auch als etwas kleinere Portion erhältlich, Preis: - € 1,50 vom Normalpreis.  
Für Umbestellungen verrechnen wir € 1,00.

## Regionales

<b>Bauernrösti</b> mit hofeigenen Spiegeleiern und gegrilltem Bauernspeck	€ 10,70
<b>Käserösti</b> mit Schoppenerauer Bergkäse gratiniert	€ 9,90
<b>Gemüserösti</b> Rösti mit leckerem Gemüse und Schoppenerauer Bergkäse gratiniert	€ 11,50
<b>Ein Paar Bratwürste vom Hofkalb</b> mit Rösti, Senf und kleinem gemischtem Salat	€ 12,10
<b>Ein Paar Hauswürste vom Hofschwein</b> mit Rösti, Senf und kleinem gemischtem Salat	€ 12,10
<b>Käse-Schinken Toast</b> mit Landrauchschinken und Schoppenerauer Bergkäse belegt, dazu bunt gemischter Salat	€ 11,10
<b>Hawaii Toast</b> mit Landrauchschinken, Ananas und Schoppenerauer Bergkäse belegt, dazu bunt gemischter Salat	€ 12,30
<b>Bregenzerwälder Käsknöpfle*</b> hausgemachte Spätzle mit Bergkäse, Schmelzzwiebeln und kleinem Salatteller (auf Vorbestellung, außer Dienstag und Freitag)	€ 13,90
<b>Hausgemachter Kaiserschmarren, große Portion</b> mit Apfelmus (bitte fragen Sie Ihre Bedienung wegen ev. Wartezeit)	€ 11,20
<b>Omelette</b> mit Landrauchschinken und Schoppenerauer Bergkäse, dazu gemischter Salat	€ 12,30

\* Auch als etwas kleinere Portion erhältlich, Preis: - € 1,50 zum Normalpreis.  
Für Umbestellungen verrechnen wir € 1,00.

## Leichte Salate

### Schranzensalat

gebratener Ziegenkäse vom Hof, auf Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln, dazu Brot und steirisches Kürbiskernöl € 12,10

### Schoppernauer Bauernsalat

gebackener Bergkäse auf Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln, dazu Preiselbeeren und Brot € 12,10

### Griechischer Salat

Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und hofeigener Ziegenkäse, dazu Brot € 12,10

### Fitness Salat

Hühnerbruststreifen auf verschiedenen Blattsalaten mit Tomaten an Balsamico-Dressing, verfeinert mit steirischem Kürbiskernöl, dazu Brot € 13,40

### Salat Vegetarisch

frische Salate der Saison, dazu Röstitaschen gefüllt mit Kräuterfrischkäse dazu Preiselbeer € 13,50

**Grüner Salat** mit Balsamico Dressing € 4,30

**Bunt gemischter Salatteller** € 6,00

**Kleiner gemischter Salat** € 3,70

## Aus dem Wasser – heimische Forelle

### Forellenfilet geräuchert, kalt

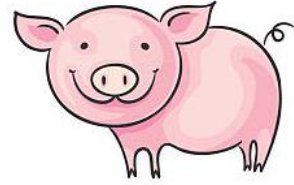
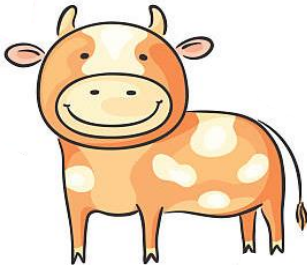
auf Blattsalat, mit Sahnekren fein garniert, dazu Toastbrot € 16,90

### Forelle „Vital“

gebratenes Forellenfilet mit bunt gemischtem Salat und hausgemachter Sauce Tartar € 16,90

### Forelle Natur

Forellenfilet im Dinkel-Vollkornmantel gebraten, mit Mandelbutter, Kartoffelbällchen und Gemüsekranz € 17,90



## Für die Kleinen

### Hänsel und Gretel

Wienerschnitzel mit Pommes und Ketchup

€ 8,90

### Wilde Henne

kleines Hühnerschnitzel mit brauner Sauce, Kroketten und Gemüse

€ 8,90

### Chicken Frites

gebackenen Hühnerfiletstreifen mit Pommes und Ketchup

€ 7,10

### Verrückte Würstchen

gebackene Würstchen mit Pommes und Ketchup

€ 6,90

### Mickey Mouse

Spaghetti Bolognese

€ 5,90

### Kinderportion Spätzle

hausgemacht, mit brauner Sauce oder Butter

€ 5,70

### Biene Maja

Spaghetti mit Bergkäse gratiniert

€ 5,50

### Kinderpommes

mit Ketchup

€ 5,00

### Klapptoast

mit Bergkäse und Landrauchschinken und Ketchup

€ 4,30

### Heidi

Hausgemachte Spätzle mit Käse gratiniert

€ 5,20

Bei großen Kinderportionen verrechnen wir einen Aufpreis von € 2,00.

