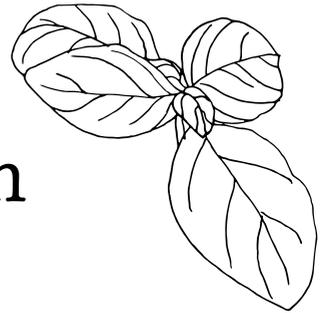


«höckle und gnüsse»

Willkommen im Erlenholz



Im Erlenholz servieren wir frische, ungekünstelte Schweizer Klassiker und besondere Spezialitäten aus Nanas Kochbuch. Als Familienbetrieb in der dritten Generation leben wir heute die gleichen Werte wie vor 40 Jahren «währschaft, herzhaft, huusgmacht».

Unsere Gerichte werden mit viel Leidenschaft und Liebe zum Handwerk zubereitet. Für die Saisonkarte zaubert unser Küchenteam immer wieder neue Kreationen, passend zu den Jahreszeiten.

Übrigens: In unserer renovierten Schüür könnt ihr ungestört grosse und kleine Feste feiern. Schau rein.

*«Schö, dass Sie bi üs sind!»
Wolfgang Kelemen und Team*



«im Voruus»

Vorspeisen

Blattsalat-Variation 8.00

Hausdressing französisch oder italienisch

Gemischter Salat 9.50

Hausdressing französisch oder italienisch



Rinds-Tatar 140 g / 280 g 17.50 / 26.50

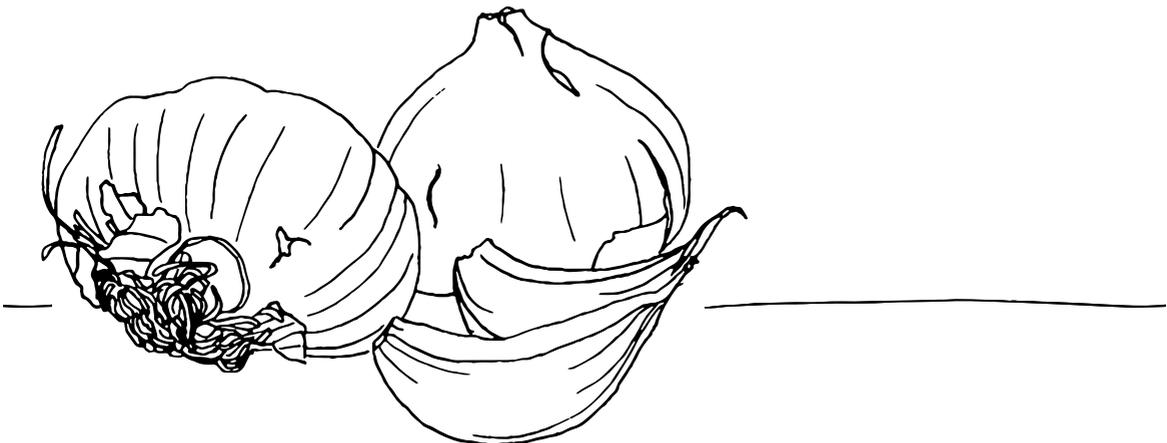
*Mit Kapern, Zwiebelringli, Toast und Butter
(enthält Alkohol)*



Aus dem Suppentopf 8.50

Täglich feine, frische Suppe

Suppe als Hauptgang: 13.50



«Huus-Empfehlig»
Erle-Perlä

Pferdefilet garniert 220 g 38.50

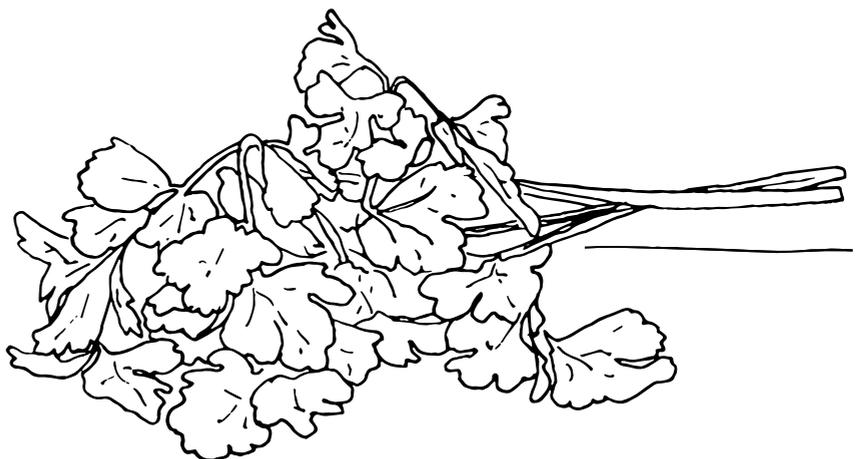
*Mit hausgemachter Kräuterbutter oder rassiger Pfeffersauce •
Pommes frites • 3 Sorten Gemüse*

Schweins-Cordon bleu garniert 240 g 31.50

*Hausgemachtes Cordon bleu mit magerem Schinken,
Appenzeller- und Gruyère-Käse • Pommes frites •
3 Sorten Gemüse*

Bunter Vegiteller 25.50

*Hausgemachtes Quinoa-Gemüseschnitzel • Linsensalat
oder 3 Sorten Gemüse • Süsskartoffel-Pommes •
Dip-Söseli je nach Saison*



«selber kombinieren»

Hauptgerichte

Kombiniere je nach Hunger, Lust und Geschmack mit den gewünschten Beilagen.



Pferdefilet 220 g 28.50

Mit hausgemachter Kräuterbutter oder rassisger Pfeffersauce

Rinds-Entrecôte 220 g 29.00

Mit hausgemachter Kräuterbutter

Schweizer Pouletbrust 1Stk. / 2 Stk. 13.50 / 17.50

Mit hausgemachter Kräuterbutter

Schweins-Cordon bleu 19.50

Schweins-Rahmschnitzel 1Stk. / 2 Stk. 13.00 / 17.00

Schweins-Schnitzel 1Stk. / 2 Stk. 11.00 / 15.00

Schweins-Steak 18.50

Mit hausgemachter Kräuterbutter oder rassisger Pfeffersauce

Egliknusperli (MSC) 19.00

Im Appenzeller Bierteig



Beilagen

Pommes frites · Teigwaren 6.00

Saisonbeilage auf Anfrage

Teigwaren 6.00

Süsskartoffel-Pommes 7.00

Grosse Portion Pommes frites · Süsskartoffel-Pommes 9.00 / 10.50

Gemüse

Je nach Saison bieten wir bis zu acht frische Gemüsesorten, schonend und vitaminerhaltend gegart, pro Sorte 3.00

«Vegi-Eggä»
Querbeet 

Gemüseteller

*Knackfrisches Gemüse aus dem Garten von Gemüsebauer
Sepp Egger aus Bürglen*

Gemüseteller 19.50

Bunter Vegiteller 25.50

*Hausgemachtes Quinoa-Gemüseschnitzel • Linsensalat
oder 3 Sorten Gemüse • Süsskartoffel-Pommes •
Dip-Söseli je nach Saison*

Vegi-Cordon bleu 25.50

*Hausgemachtes Selleri-Cordon bleu • Gemüse •
Beilage nach Wahl (im Preis inbegriffen)*



«Zwärge-Teller»
Kinderecke

Chicken Nuggets 10.50 / 18.00
Mit Pommes frites

Schweizer Poulet-Schnitzel 11.00
Mit Pommes frites

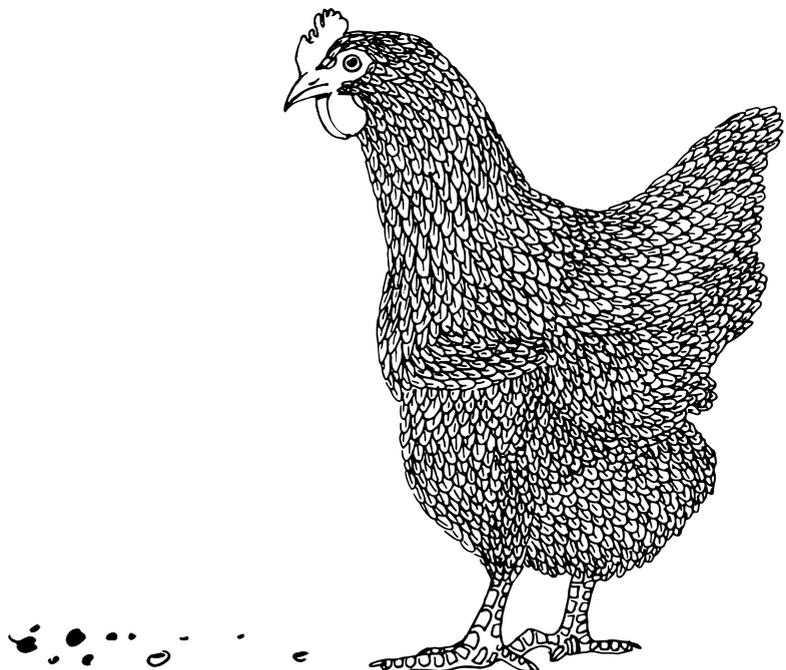
Kinder-Schnipo 11.00

Teigwaren
mit Rahmsauce 7.00

Portion Vitamine: Rüeblli & Broccoli 4.50

Portion Pommes frites 7.50

Räuberteller gratis
Zusätzlicher Teller, um bei den Grossen zu schnäuggen



«öppis Liächts»

Fitnesssteller & Salatigs

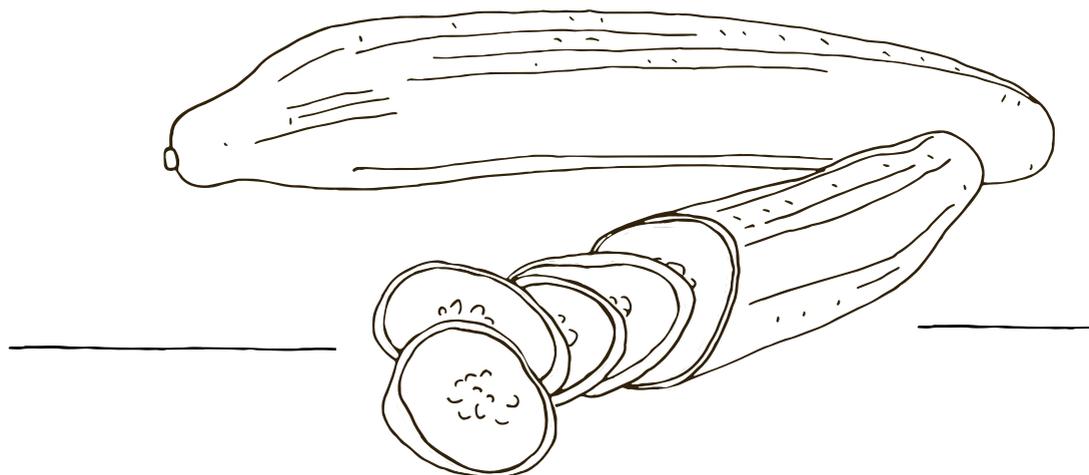
Fitnesssteller

Gemischte Salatvariation, wahlweise mit:

Schweins-Schnitzel, nat. oder paniert, 1 Stk. / 2 Stk.	21.00 / 26.50
Schweins-Cordon bleu	29.50
Schweins-Steak mit Kräuterbutter	25.50
Pferdefilet	38.50
Entrecôte	37.50
Schweizer Pouletbrust 1 Stk. / 2 Stk.	22.50 / 27.00
Chicken Nuggets	26.00
Eglifilet im Bierteig (MSC) mit Sauce Tartare	27.50
Quinoa-Gemüseschnitzel (hausgemacht)	25.50
Vegi-Cordon bleu (hausgemacht)	25.50

Chalti Chuchi

Grosser Salatteller	17.00
Wurst-Käsesalat	17.50
Wurst-Käsesalat garniert mit verschiedenen Salaten	21.50
Käsesalat	17.50
Käsesalat garniert mit verschiedenen Salaten	21.50
Wurstsalat	13.50
Wurstsalat garniert mit verschiedenen Salaten	17.50



«bewusst einkaufen»

Herkunftsdeklaration

Es ist uns ein Anliegen, das Netz an regionalen Partnern zu pflegen und laufend auszubauen. Gemüse, Obst und Eier beziehen wir direkt bei Landwirtschaftsbetrieben aus der Region. Unser feines Brot kaufen wir bei der Dorfbäckerei Mock, Wittenbach. Die süssen Erdbeeren wachsen bei Rico Lehmann, Bernbardzell. Von unserem Nachbarn Emil Walser kaufen wir im Herbst den köstlichen Süssmost. Das Mineralwasser beziehen wir von der Mineralquelle Mels und von der Landi, Wittenbach; das Bier von der Brauerei Schützengarten, St.Gallen; die verschiedenen Säfte von der Mosterei Möhl, Arbon, und den Kaffee und Tee von Turm Kaffee AG, St.Gallen.

Der Zustand der Meere und deren Fischbestände liegen uns besonders am Herzen. Wir haben deshalb das Fischfilet und den Thonsalat von unserer Karte gestrichen.

Geflügel · Fleisch · Fisch

Geflügel: Schweiz

Truten: Schweiz (wenn verfügbar), ansonsten Ungarn

Kalb: Schweiz

Schwein: Schweiz

Pferd: Schweiz (wenn verfügbar), ansonsten Argentinien

Rind: Schweiz (wenn verfügbar) Irland, Argentinien, Australien, Brasilien, Paraguay

Fischknusperli: Estland oder Deutschland MSC, veredelt von Frommis Delikatessen, St.Gallen

Allergene

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8,1% Mehrwertsteuer.