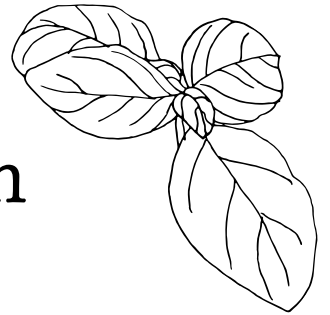


«höckle und gnüsse»

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

Bunter Blattsalat 9.50
Hausdressing französisch oder italienisch

Gemischter Salat 10.50
Hausdressing französisch oder italienisch

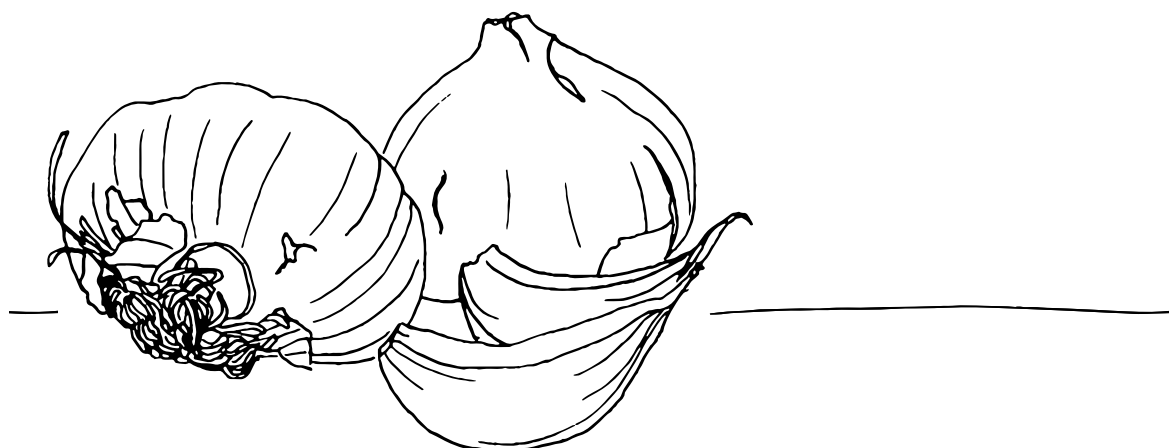
Cherrytomaten-Mozzarella-Salat 13.00
Cherrytomaten, Mozzarella, Basilikum

Rinds-Tatar 140 g / 280 g 22.00 / 32.00
*Mit Kapern, Zwiebelringli, Toast und Butter
(mit oder ohne Alkohol)*

Mini-Siedfleischsalat 14.50
Über die Dorfgrenzen hinaus bekannt und beliebt



Aus dem Suppentopf 8.50
*Täglich feine, frische Suppe
Suppe als Hauptgang: 13.50*



«selber kombinieren»

Hauptgerichte

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



Pferdefilet 32.00

Mit hausgemachter Kräuterbutter oder rassisger Pfeffersauce

Rinds-Entrecôte 36.00

Mit hausgemachter Kräuterbutter

Schweizer Pouletbrust 1Stk. / 2 Stk. 15.50 / 19.50

Mit hausgemachter Kräuterbutter

Schweins-Cordon bleu 22.50

Schweins-Rahmschnitzel 1Stk. / 2 Stk. 14.00 / 18.00

Schweins-Schnitzel 1Stk. / 2 Stk. 14.00 / 18.00

Schweins-Steak 22.00

Mit hausgemachter Kräuterbutter oder rassisger Pfeffersauce

Zander-Knusperli 19.00

Im Appenzeller Bierteig



Beilagen

Pommes frites 6.50

Saisonbeilage auf Anfrage

Tagliatelle 6.50

Süsskartoffel-Pommes 8.00

Grosse Portion Pommes frites · Süsskartoffel-Pommes ... 10.00 / 12.50

Gemüseplatte zum Teilen

Gemüseplatte auf die Tischmitte mit knackfrischem

Gemüse, schonend und vitaminerhaltend gegart

1 Pers. / 2 Pers. / 4 Pers. 6.00 / 12.00 / 19.00

«Vegi-Eggä»
Querbeet



Gemüseteller

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

Gemüseteller 21.50

Bunter Vegiteller 28.50

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

Vegi-Cordon bleu 28.50

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

Parmigiana di melanzane 23.50

*Geschichtete Auberginen • Tomaten •
Mozzarella • Parmesan • im Ofen überbacken*



«Zwärge-Teller»
Kinderecke

Kindersalat 5.00
Mit Pommes frites

Chicken Nuggets 12.50 / 18.00
Mit Pommes frites

Schweizer Poulet-Schnitzel 13.50
Mit Pommes frites

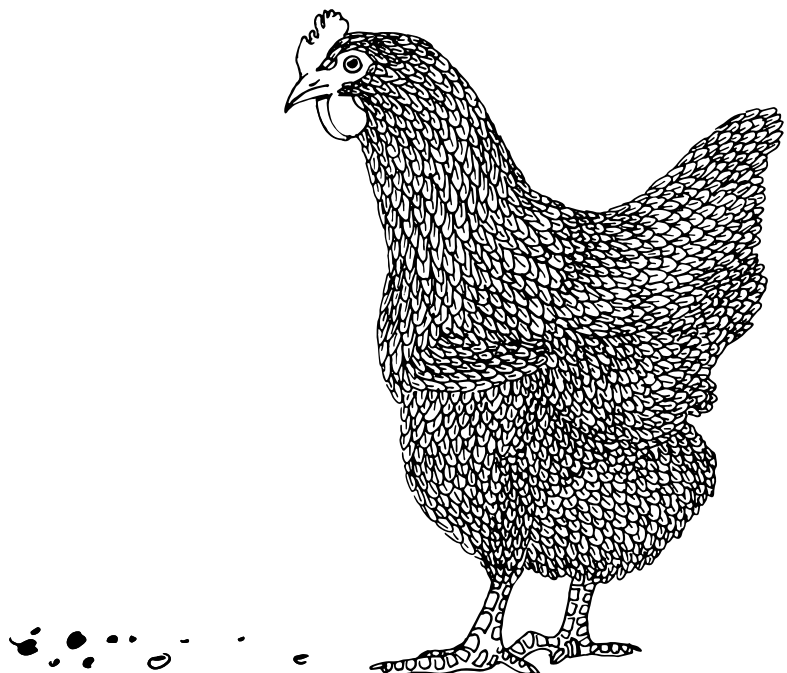
Kinder-Schnipo 12.50

Tagliatelle
mit Rahmsauce 7.50

Portion Vitamine: Rüeblì & Broccoli 4.50

Pommes frites 6.50

Räuberteller gratis
Zusätzlicher Teller, um bei den Grossen zu schnäuggen



«öppis Liächts»

Fitnesssteller & Salatigs

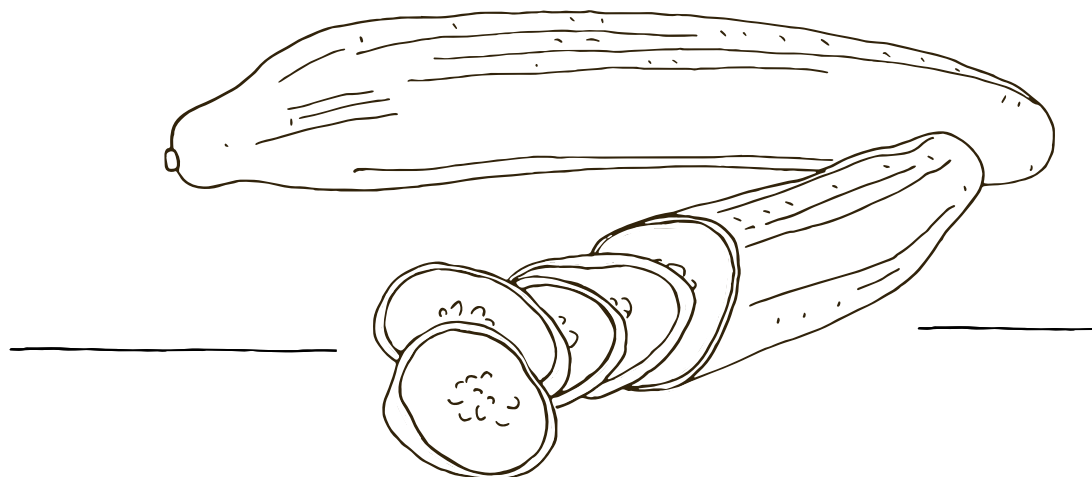
Fitnesssteller

Gemischte Salatvariation, wahlweise mit:

Schweins-Schnitzel, nat. oder paniert, 1 Stk. / 2 Stk.	24.00 / 28.00
Schweins-Cordon bleu	32.50
Schweins-Steak mit Kräuterbutter	29.50
Pferdefilet	41.50
Entrecôte	45.50
Schweizer Pouletbrust 1 Stk. / 2 Stk.	25.00 / 29.00
Chicken Nuggets	27.00
Zanderknusperli mit Sauce Tartare	31.50
Quinoa-Gemüseschnitzel (hausgemacht)	27.50
Vegi-Cordon bleu (hausgemacht)	27.50

Chalti Chuchi

Grosser Salatteller	21.00
Siedfleischsalat einfach/garniert	22.00 / 24.50
Wurstsalat einfach/garniert	15.50 / 19.50
Käsesalat einfach/garniert.....	18.50 / 22.50
Wurst-Käsesalat einfach/garniert	21.00 / 24.50



«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. Die süssen Erdbeeren wachsen bei Rico Lehmann, Bernhardzell. Das Mineralwasser beziehen wir von der Mineralquelle Mels; 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.

Brot

Unser feines Brot wird täglich frisch gebacken von der Bäckerei Mock in Engelburg.

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, 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.