

«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, herzlich, 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

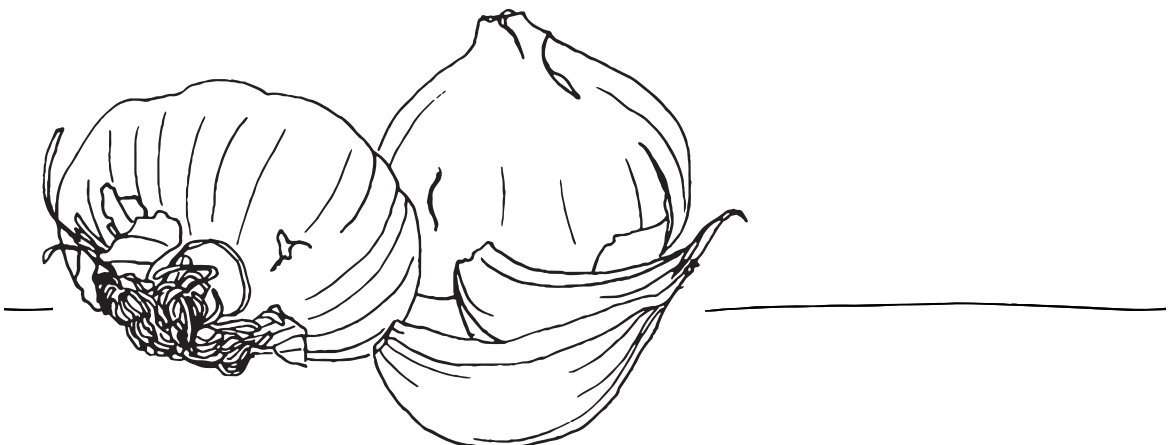
Rinds-Tatar 140 g / 280 g 17.50 / 26.50

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



Aus dem Suppentopf 8.50

*Täglich feine, frische Suppe
Suppe als Hauptgang: 13.50*



«selber kombinieren»

Hauptgerichte

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



Pferdefilet 28.50

Mit hausgemachter Kräuterbutter oder rassiger Pfeffersauce

Rinds-Entrecôte 29.00

Mit hausgemachter Kräuterbutter

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

Mit hausgemachter Kräuterbutter

Schweins-Cordon bleu 19.50

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

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

Schweins-Steak 18.50

Mit hausgemachter Kräuterbutter oder rassiger Pfeffersauce

Zander-Knusperli 19.00

Im Appenzeller Bierteig



Beilagen

Pommes frites 7.00

Saisonbeilage auf Anfrage

Tagliatelle 6.00

Süsskartoffel-Pommes 8.00

Grosse Portion Pommes frites · Süsskartoffel-Pommes.... 10.00 / 11.50

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 19.50

Bunter Vegiteller 26.50

Hausgemachtes Quinoa-Gemüseschnitzel • Linsensalat

oder 3 Sorten Gemüse • Süsskartoffel-Pommes •

Dip-Söseli je nach Saison

Vegi-Cordon bleu 26.50

Hausgemachtes Selleri-Cordon bleu • Gemüse •

Beilage nach Wahl (im Preis inbegriffen)



«Zwärge-Teller»

Kinderecke

Chicken Nuggets 11.50 / 18.00
Mit Pommes frites

Schweizer Poulet-Schnitzel 12.00
Mit Pommes frites

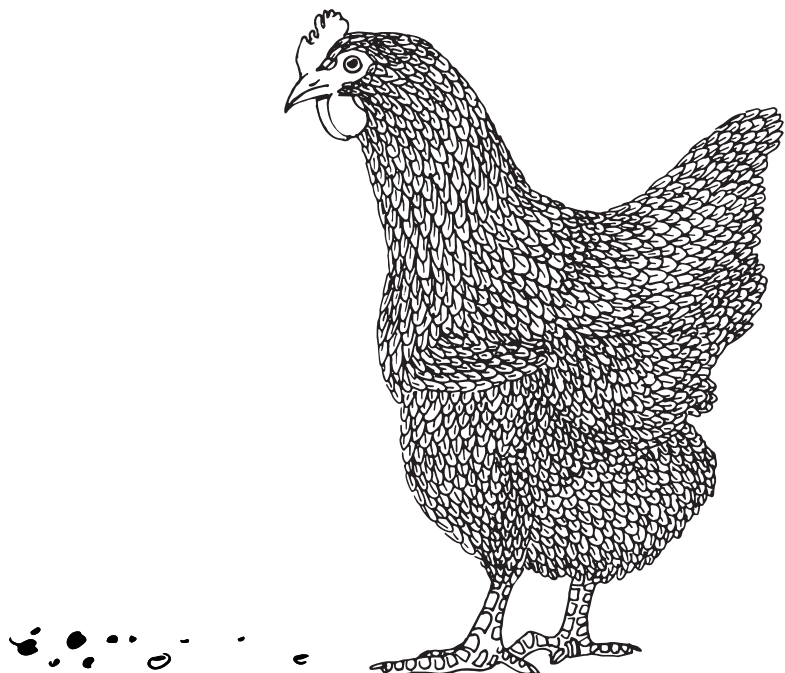
Kinder-Schnipo 11.00

Teigwaren
mit Rahmsauce 7.00

Portion Vitamine: Rüebli & Broccoli 4.50

Pommes frites 7.00

Räuberteller gratis
Zusätzlicher Teller, um bei den Grossen zu schnäuggen



«öppis Liächts»

Fitnesssteller & Salatigs

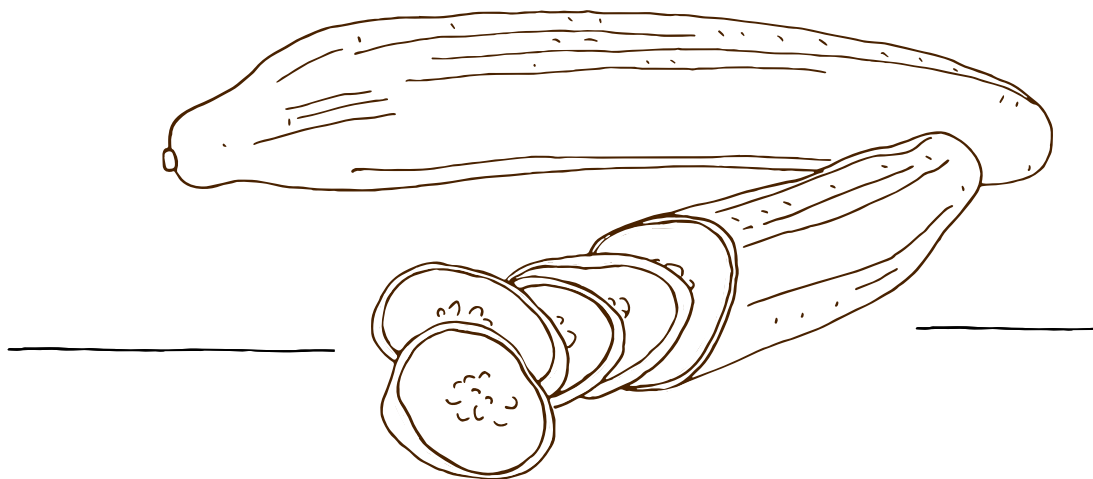
Fitnesssteller

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
Zanderknusperli 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. Die süssen Erdbeeren wachsen bei Rico Lehmann, Bernhardzell. Von unserem Nachbarn Emil Walser kaufen wir im Herbst den köstlichen Süssmost. 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, Wittenbach & 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.