

Route 1: Lochau – Bregenz – Hard – Lustenau

Treffpunkt	16.45 Uhr; Gemeindeamt Lochau, Landstraße 22 Bahn-Verbindung vom Bahnhof Lustenau nach Lochau. Fahrzeiten unter vmobil.at
-------------------	--

Stationen und Gourmetmenü

Kalte Vorspeise	<u>Wellenhof Bodensee, Lochau</u> Zartes Carpaccio vom Bregenzerwälder Tafelspitz garniert mit frischen Gemüsewürfeln, Zwiebelringen und hausgemachtem Brot oder saftiger Bodenseespargel, mariniert und auf frischen Blattsalaten angerichtet, verfeinert mit geschrotetem Pfeffer dazu hausgemachtes Brot
Warme Vorspeise	<u>Wirtshaus am See, Bregenz</u> Bodensee Bouillabaisse – leichte Fischsuppe mit Bodenseefischen, verfeinert mit Safran und einer aromatischen Gemüseeinlage oder kleines Linsen Curry garniert mit einer Knusperrolle begleitet von einem Glas weißem Bodenseewein oder einem Glas alkoholfreiem Wein aus Frankreich
Hauptspeise	<u>OESTERREICH, Hard</u> Prickelndes Begrüßungsgetränk – Rosa gebratener Kalbsrücken aus dem Bregenzerwald, serviert mit zartem Bodenseespargel, aromatischem Estragon und knusprigen Grenaille-Kartoffeln
Dessert	<u>Gasthof Krönele, Lustenau</u> Frisches Erdbeertörtchen mit Vanillecreme und Baiser begleitet von einer Tasse Kaffee oder Espresso

Route 2: Kennelbach – Lauterach – Wolfurt – Schwarzach

Treffpunkt	17.00 Uhr; Fußballplatz Kennelbach, Sportplatzstraße 1
-------------------	--

Stationen und Gourmetmenü

Kalte Vorspeise	<u>Villa Grünau – Begeisterei, Kennelbach</u> Frischer Pflücksalat vom Vetterhof kombiniert mit Ziegenkäse, eingelegten Karotten, knackigen Radieschen, Haselnüssen und einem feinen Randig-Shrub Dressing. Serviert mit Crostini und Bärlauch-Aufstrich jeweils begleitet von einem Glas hausgemachtem Zitronen-Rosmarin-Sirup aufgespritzt mit Prosecco oder wahlweise mit Tonic und Mineralwasser.
Warme Vorspeise	<u>Nevo, Lauterach</u> Zart gebeizter Seesaibling, begleitet von grünem und weißem Spargel, aromatischen Erdbeeren und Tapioka oder zart cremige Blumenkohl Panna Cotta, serviert mit einem leichten Quinoa-Salat,

	frischen Granatapfelkernen und gerösteten Haselnüssen jeweils begleitet von einem Glas gespritztem Wein, Bier, Soda Zitrone, Holunder- oder Kornelkirschlimonade.
Hauptspeise	<u>Cucina Fabrica Pizza & Pasta Restaurant, Wolfurt</u> Zartes Ländle Rinds-Beiried mit würziger Tomaten-Oliven-Kruste, begleitet von handgemachten Gnocchi, gegrilltem Gemüse und feinem Rosmarin-Jus oder aromatische Aubergine, sanft geschmort, unter einer mediterranen Tomaten-Oliven-Kruste gratiniert, serviert mit handgemachten Gnocchi, Grillgemüse und cremiger Sauce Hollandaise
Dessert	<u>s'Pub, Schwarzach</u> Dessert im Glas – zur Wahl stehen ein cremiger Bananensplit oder ein fruchtiges Himbeerdessert, serviert auf Eis. Erfrischend und fruchtig – Maracuja Gin auf Eis – wahlweise mit oder ohne Alkohol für den idealen Abschluss