

# *Servus in der alpentenne.at*

HERZLICH WILLKOMMEN BEI FREUNDEN

Familie Terler und das eingespielte Team freuen uns,  
Sie in der Tenne verwöhnen zu dürfen



## WARME KÜCHE

Öffnungszellen Restaurant



	Mittags		Abends		Geschlossen
<b><u>Winter:</u></b>	16.00	bis	22.00	<b>kein Ruhetag in der Hauptsaison</b>	
<b><u>Sommer:</u></b>	11.00	bis	22.00	<b>Donnerstag Ruhetag</b>	

*Das Restaurant mit der persönlichen Note bietet seinen Gästen freien Shuttle  
Dienst von und zur Alpen Tenne (Innerorts Brand)*

*...so wias isch, so ischas*



Lieber Gast!

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 für die Vorarlberger Wertschöpfung und somit zur Sicherung von direkten und nachgelagerten regionalen Arbeitsplätzen.

Folgende Produkte werden je nach saisonaler Verfügbarkeit bezogen:

Rind- und Schweinefleisch	Aus österreichischer Landwirtschaft über Metzgerei Salzgeber, Tschagguns und AGM Bludenz
Milch und Milchprodukte mit AMA - Gütesiegel	Ausschließlich aus Vorarlberg über Vorarlberg Milch, Feldkirch
Frischeier aus Bodenhaltung	Ausschließlich aus Vorarlberg über Sennhof, Rankweil
Kartoffeln	Aus österreichischer Landwirtschaft über Fruchtexpress, Frastanz
Salate, Gemüse und Äpfel nach saisonaler Verfügbarkeit	Aus Österreich und der Bodenseeregion über Fruchtexpress, Frastanz
Reh- und Hirschfleisch (saisonal)	Aus heimischer Zucht über AGM Bludenz
Vorarlberger Bergkäse	Aus verschiedenen Vorarlberger Regionen über Vorarlberg Milch, Feldkirch und AGM Bludenz
Vorarlberger Edelbrände	Destillerie Hämmerle - Lustenau, Amann Walter Schnifis

**Wir verwenden auch Produkte aus den Genuss Regionen**

**Tullnerfeld Schwein, Bregenzerwälder Alp – und Bergkäse, Nordtiroler Gemüse**