

Servus in der alpentenne.at

Das Restaurant mit der persönlichen Note
bietet seinen Gästen freien Shuttle Dienst
von und zur Alpen Tenne



WARME KÜCHE

Öffnungszeiten Restaurant



	Mittags		Abends	Geschlossen
<u>Winter:</u>	15.00	bis	22.00	kein Ruhetag in der Hauptsaison
<u>Sommer:</u>	11.00	bis	22.00	Donnerstag Ruhetag

einen schönen Aufenthalt wünscht

Bernarda & Alexander mit Team

...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