

# Inhalt

Die lange Käsegeschichte des Bregenzerwaldes.....	6
Das Netzwerk KäseStrasse Bregenzerwald .....	12
Die Produkte der KäseStrasse Bregenzerwald .....	14

## Vorspeisen

Bachensteiner auf Schwarzbrot überbacken und fein garniert.....	24
Bergkäse-Crème Brûlée mit Rucola und schwarzen Walnüssen .....	26
Eingelegter Bergkäse mit weißen Zwiebeln und Erdbeeren .....	28
Focaccia mit Ajvar und Bergkäse.....	32
Tomatenkompott mit Creme aus schwarzen Nüssen, Sauerteigbrotchips und Bergkäseschaum .....	35
Zieger mit Randig, geräucherter Forelle und Joghurt Espuma .....	36
Ziegenkäse Bowl mit Granola und Marillen-Chutney.....	39

## Suppen

Bregenzerwälder Käsesuppe mit Dinkelnockerl .....	43
Gemüsebouillon mit Käsfüßle.....	45
Kaspressknödel als Suppeneinlage .....	46

## Hauptspeisen Fisch/Fleisch

Bodenseezander mit Topfengnocchi und Safran-Vanillesud.....	50
Bauernrösti mit Speck, Bregenzerwälder Bergkäse, Tomaten und Spiegelei .....	52
Gefüllte Bio-Hühnerbrust mit Feta, Spinat, Speckbohnen und Kartoffelstampf .....	54
Hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit Bergkäse und Speck auf mariniertem Vogerlsalat.....	56
Rückensteak vom Schwein, gefüllt mit Rotweinkäse und Bauernspeck in Mandelkruste .....	58
Spargel-Quiche mit Wälderschinken und Bergkäse.....	60
Wäldar Cordon Bleu vom Kalb mit Petersilienkartoffeln .....	62

# Hauptspeisen Vegetarisch

Buchteln mit Preiselbeeren und gebackenem Camembert .....	66
Bregenzerwälder Käsebunkel.....	68
Bregenzerwälder Käsknöpfe .....	70
Dinkel-Bandnüdele mit Liebstöckel-Pesto und Bergkäse.....	72
Dinkel-Schafskäse-Laibchen auf Tomatenragout .....	74
Feta Fata mit Joghurt-Dip .....	76
Gebackener Bergkäse im Dinkel-Hanfsamen-Mantel.....	80
Käsfladen vom Grill mit Buttermilch und Sauerrahm .....	83
Käsefondue „Ur-Alp“ .....	84
Käsekrapfen.....	86
Kartoffel-Bergkäse-Soufflé auf Traubenchutney.....	88
Kartoffel-Käseroulade mit Blaukraut.....	91
Kartoffelravioli mit Spinat-Bergkäse- Füllung in brauner Butter .....	92
Quiche mit Pfifferlingen, Ziegen- und Bergkäsewürfeln .....	94
Randigrisotto mit Kren, Portulak und Ziegenkäse.....	96

Riebelstrudel mit Bergkäse auf Waldpilzsauce .....	98
Spinatknödel mit frisch geriebenem Bergkäse und Radisalat .....	101

## Desserts

Frischkäse-Erdbeeren-Tartes .....	105
Parfait von der Wälder Schokolade .....	106
Riebel mit Holdermus und Brauereikäse .....	108
Sig-Topfen-Sahne-Torte mit Heidelbeeren .....	111
Topfennocken mit marinierten Beeren .....	114
Überbackener Topfenkuchen.....	116
Ziegenkäse-Crème Brûlée mit Erdbeeren und Zitronencreme .....	118

## Zum Knabbern

Bregenzerwälder Käseherzen .....	122
Hotels und Gasthäuser .....	124
Impressum.....	128