

## plan b-Fahrrad-Genuss-Touren 2026

Informationen



## Route 1

**Route:** Lustenau – Hard – Bregenz – Lochau

**Treffpunkt:** In Lustenau, gegen 17.00 Uhr (genaue Info folgt)

**Preis pro Person inkl. Gourmetmenü:** 73,70 €

### Menü:

Kalte Vorspeise	<b>Gasthof Krönele, Lustenau</b> Kräutermousse auf Kohlrabiacarpaccio mit Rucola, Pinienkernvinaigrette und eingelegte Radieschen.  oder  Zweierlei Forelle - Nockerl und gebeizt - mit Randigtatar, Krensauce und goldener Beete.
Warme Vorspeise	<b>Heaven Seven, Hard</b> Pinsa Surflachs mit Sour Cream, Räucherlachs, frittierte Kapern, Gartenkresse, Zitrone und dazu einen Garden of Eden Salat  oder  Pinsa Buffalina mit Pesto Verde, Burrata, Cherrytomaten, geröstete Pistazien, Zitrone und dazu einen Garden of Eden Salat  <i>Der Garden aus Eden Salat vereint Blattsalate mit Cherrytomaten, karamellisierte Pekanüsse, Grana Padano Flakes und wird abgerundet mit einem Hausdressing</i>
Hauptspeise	<b>Wirtshaus am See, Bregenz</b> Tranchen vom heimischen Schweinsfilet auf Spargelrisotto und Thymianjus  oder  Spargelrisotto mit Spitzen vom weißen und grünen Spargel  begleitet mit einem Glas Seehas vom Weingut Aufricht oder einem Glas Bodenseewein und Wasser Karaffen
Dessert	<b>Kaiserstrand, Lochau</b> Ofenfrischer Apfelstrudel vom Bodenseeapfel mit Vanillesauce und Schlagobers

## Route 2

**Route:** Kennelbach – Lauterach – Wolfurt – Schwarzach

**Treffpunkt:** In Kennelbach, gegen 17.00 Uhr (genaue Info folgt)

**Preis pro Person inkl. Gourmetmenü:** 62,20 €

### Menü:

Kalte Vorspeise	<b>Gasthaus Krone, Kennelbach</b>  „Pulled Lachs“ im Nori Blatt Cup, asiatischem Gurkensalat und Reispapiercracker  oder  Mango Gazpacho dazu Brot Chip mit Avocado Püree  jeweils begleitet von einem alkoholfreien Aperitif, wie der Bianco-Bananensplit Eistee, Ginger Mojito oder Virgin Sunrise.
Warme Vorspeise	<b>Michis Cafe, Lauterach</b> Duett vom Bärlauch- und Kräuterknödel auf lauwarmen Spargelragout und Hollondaise-Schaum
Hauptspeise	<b>Cucina Fabbrica, Wolfurt</b> Duett vom Ländle Bio Rind - Geschmorte Backe & Rosa Gusto mit Jungem Blattspinat, cremige Ländle Bramata und Grillgemüse  oder  Handgemachte Tomatengnocchi mit Jungem Blattspinat, frischer Mozzarella, gegrillter Fenchel und Laguna Schaum  Abgerundet werden die Speisen durch Chianti- und Bianco-Weine, die das Restaurant als kleine Aufmerksamkeit für die Gäste zur Verfügung stellt.
Dessert	<b>s´ Pub, Schwarzach</b> Eisdessert von der Eismanufaktur Kolibri und Maracuja Gin auf Eis - wahlweise mit oder ohne Alkohol für den idealen Abschluss