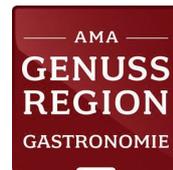


Solang's hat, hat's.

Die Zutaten für unsere Speisen sind regional, saisonal und am liebsten in Bioqualität. Für dieses Engagement tragen wir das AMA-Gütesiegel und **seit 2021 auch das Austria-Bio-Garantie-Siegel**. Unsere Bio-Qualität garantieren wir durch die Zertifizierung der Austria Bio Garantie.

Oft sind es Raritäten oder besondere Schmankerln, die uns unsere Bauern und Lieferanten vorbeibringen, aus diesen zaubert unser Küchenteam unsere „weekly specials“ und die Gerichte für „Lamm im Glas“.



Thanks

UNSER BIO-SORTIMENT

alle Mehl- und Getreidesorten | Pseudogetreide (Amaranth, Hirse gepoppt, Quinoa, Buchweizen, Goldhirse, Couscous, Chiasamen, Leinsamen) | Reis | Gemüse (Gurken, Stangesellerie, Lauch, Sellerie, Karotten, Kartoffeln, Rote Beete) | Käse (Camenbert, Emmentaler, Bergkäse) | Rindfleisch | Müsli | diverse Tees | Fruchtojoghurt, Naturjoghurt, Rahm, Ländle Butter | Gewürze (Oregano, Thymian, Lorbeer, Wacholder, Majoran, Zimt gemahlen, Backmalz) | Hülsenfrüchte (Mais, Kichererbsen, Kidneybohnen, Linsen) | Trockenfrüchte (Datteln, Aprikosen, Pflaumen) | Süßungsmittel (Agavendicksaft, Ahornsirup) | Öle (Kokos, Kürbiskern, Raps, Sonnenblumen, Sesam) | Apfelessig | Nudeln (Spaghetti, Makkaroni) | diverse Säfte | Bier | Wein (Rot- und Weißwein).

BIO-SÄFTE Seezüngle-Biolimonade | Biotta **BIO-RIND-FLEISCH** Bio-Bauer Wolfgang Jäger, Bregenz | Bio-Bauer Norbert Sieber, Fluh **BIO-MEHLE** Frauenlob Mühle, Plainfeld **BIO-ESSIGE** Polzer **BIO-KARTOFFEL** Bio-Bauer Wolfgang Jäger, Bregenz **BIO-MÜSLI** Vervalis Tirol **BIO-TEE** Biotheaque | Teekanne **BIO-BIER** Fohrenburger Hofbier | Fidelio Bio, Brauerei Härle, **BIO-WEIN** Weingut Auer, Tattendorf, Winzervereinigung Hagnau und Reichenau, Weingut Haug, Weingut „Graf von Zu Bodman“ **EIER** Sennhof, Rankweil | Witzigmann s'Emser Riad Ei, Hohe-nems **FLEISCH** Ländle-Metzgerei Dür, Hohenweiler | Metzger Moosmann, Doren **KARTOFFEL** Georg Fink, Lauterach **HEIMISCHES OBST, GEMÜSE UND SALATE** Bodensee-region und Österreich **MARMELADEN UND HONIG** Tiroler Fruchteküche, Osttirol **VORARLBERGER KÄSE** Käse Moosbrugger, Mäder | Genussregion „Bregenzerwälder Berg- und Alpkäse“ | Schafmilchbetrieb Gmeiner, Bizau **MILCH UND MILCHPRODUKTE** Ländle Milch | Österreichische Landwirtschaft mit AMA Gütesiegel **STEIRISCHER KREN** Genussregion „Steirischer Kren g.g.A“ **HUHN** Hühner.Gut Keiler, Höchst **PUTE** Putenhof Flatz, Hard **KAFFEE** Dinzler Kaffeerösterei, Irschenberg

Team

Peter Schenk *Chef de Cuisine*

Joszef Jordanicis *Chef de Partie*

Mike Dür *Commis de Cuisine*

Simon Geissler *Lehrling im 3. Lehrjahr*

Samuel Gutensohn *Lehrling im 2. Lehrjahr*

Armin Jusic *Lehrling im 2. Lehrjahr*

Nadja Bartalos *Küchenhilfe & Frühstück*

Cornelia Beyrer *Küchenhilfe & Abwäscherin*

Manfred Riegler *Küchenhilfe & Abwäscher*



vegetarische Gerichte



vegane Gerichte

Informationen über Zutaten mit allergener oder Unverträglichkeiten auslösender Wirkung erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiter_innen. Stand: 19.03.2024

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Starters & Soups

Bunter gemischter Salat

French-, Balsamico oder Vinaigrette-Dressing
groß | klein 10,50 | 7,50

Tomasinis Ziegen-Rohmilchkäse 16,80

karamelisierter Ziegenfrischkäse | Wild Indian Summer-
salat

Rindsbouillon mit Knödelvariation 7,00

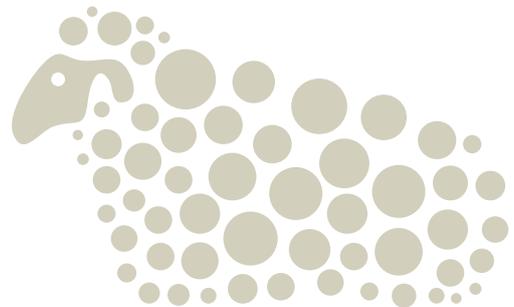
Tiroler Speckknödel | Kaspressknödel | Brätnockerln

Karotten-Ananas-Kokosschaumsuppe 7,50

Vollkorncracker | schwarzes Sesameis 

Winter Apfel

Schenks Apfelwein, Soda,
Beerensirup, Zitrone 7,50



Snacks

Vorarlberger Schüblingsalat 14,20

Schübling | Bergkäse | Essiggurke | Paprikawürfel
Bauernbrot

Bregenzerwälder Bergkäsesalat 14,20

Bergkäse | Essiggurke | Paprikawürfel | Cherrytomate
Bauernbrot

Südtiroler Jausenteller 16,80

Bergkäse | Südtiroler Bauernspeck | Kaminwurzeln | Brot

Bergsteiger Toast 16,90

Vollkorntoast | Dorener Schinken | Rouche Baron | Birne
Preiselbeeren

Münchener Weißwürste 10,80

3 Stück Weißwürste im Sud | Hausmachersenf | Brezel

Paar Wienerle 6,50

Senf | Kren | Bauernbrot

Vegi

Gefüllte Spargeltaschen 18,50

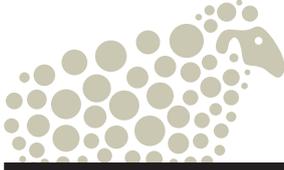
Gorgonzolacreme | Bärlauch-Pesto | gebratene Pinienkerne
Ratatouille

Spinat-Bärlauch-Quiche 23,00

Soja-Kräuter-Dip

Kartoffel-Krautstrudel 16,80

Paprika-Sojaschaumsauce



Lamm Favourites

Lamm^s Pulled Pork Burger

Eisbergsalat | Tomatenscheiben | Rotweinzwiebeln
Pulled Pork vom Leiblachtaler Schwein | Körnerbrötchen
Coleslaw
17,90

Mains

Rückensteak vom Ländle Kalb 26,50
Bärlauchschaumsauce | Winterspargel | gebratene
Kirschtomaten | Rösti

Rosa Lammrücken im Spinat-Tortillamantel 26,10
Balsamicojus | Ratatouille | Kartoffel-Krautstrudel
Erbsenpüree

Öztaler Bergsaibling 23,80
Zitronen-Thymianbutter | junger Blattspinat
Kartoffelstrudel

Bregenzerwälder Cordon Bleu 25,80
vom Ländle Kalb
Dorener Backofenschinken | Berggold-Camembert
Röstkartoffel | Preiselbeeren

Gebackenes Schnitzel „Wiener Art“
Kräuterkartoffel | Preiselbeeren
vom Kalb 23,80
vom Schwein 17,80

Desserts

Gebackene Apfelküchle 11,80

Zimt-Zucker | Vanilleeis-Creme

Maracuja-Beerenmousse-Türmchen 12,20

Baumkuchen | Pistazienspomcake | Zitronengelee

Mandelmilch-Schokoladenflan 10,20

Beerenbaiser | Himbeersorbet

Wiener Eiskaffee 8,50

Unsere Eissorten 2,00 pro Kugel

Kiwi-, Himbeer-, Mandarinen-, Heidelbeersorbet

Vanille, Haselnuss-Krokant

Kaffee

Dinzler Kaffeerösterei

Espresso	2,60
Caffè doppio	4,60
Café Crema	3,50
Cappuccino	3,80
Latte Macchiato	3,80
Affogato al caffè (Espresso mit Vanilleeis)	4,50
Heiße Schokolade	3,80

Alle unsere Sorbets und Eis werden mit viel Liebe aus den besten Zutaten hausgemacht.

Digistif

Obstler	3,90
Williams	3,90
Marillenbrand	3,90
Himbeere	3,90
Kirsche	3,90

Fein-Brennerei Prinz 4,90

im Holzfass gelagert

Alte Marille 41 % Vol.

Alte Birne 41 % Vol.

Wolfgang Jäger, Bregenz

St. Germain Birne 41 % Vol.	7,00
Zitronenbirne 42 % Vol.	5,50
Zwetschge 40 % Vol.	5,50
Grappa	5,50

Andreas Tomasini, Wolfurt

Pichlbirne	5,50
Schweizer Wasserbirne	5,50

Wir servieren unsere Schnäpse im 2 cl Glas.

Biere

Brauerei Fohrenburg, Bludenz

Bier | Radler vom Fass 0,3 l 3,90 0,5 l 4,60

Hofbier Bio (Flasche) 0,5 l 4,90

Oberländer (Flasche) 0,5 l 4,90

Spezial (Flasche) 0,5 l 4,60

Alkoholfrei (Flasche) 0,5 l 4,60

Klosterbrauerei Weltenburg, Regensburg

Weizen Hell (Flasche) 0,5 l 4,90

Barock Dunkel (Flasche) 0,3 l 4,50

Weizen Dunkel (Flasche) 0,5 l 4,90

Weizen Alkoholfrei (Flasche) 0,5 l 4,90

Wein & Co

Schenk^s Apfelwein 1/8 l 3,50 1/4 l 7,00

Grüner Veltliner

Weinviertel DAC 1/8 l 4,30 1/4 l 8,60

Chardonnay

Insel Reichenau 1/8 l 4,70 1/4 l 9,40

Hagnauer Müller Thurgau

„Felchen“ 1/8 l 4,30 1/4 l 8,60

Zweigelt Auer

Thermenregion, NÖ 1/8 l 4,30 1/4 l 8,60

Spätburgunder

Insel Reichenau 1/8 l 4,30 1/4 l 8,60

Gespritzter Rot | Weiß 1/4 l 3,80

Hugo 7,50

Aperol Spritz 7,50

Lillet Wild Berry 7,50

Glas Sekt 4,80

Schenk^s Apfelwein

1/8 l 3,50 1/4 l 7

Limonade

Limonade

Diezано Zitrone | Diezано Orange | Almdudler

Coca Cola | Cola Light 0,3 l 3,70

Schweppes

Ginger Ale | Bitter Lemon | Tonic Water 0,2 l 3,50

Vöslauer Mineralwasser 0,75 l 6,70

Vöslauer Mineralwasser 0,33 l 3,70

Spezi 0,3 l 3,00 0,5 l 4,60

Eistee Pfirsich 0,3 l 3,00 0,5 l 4,60

Seezüngle Bio-Limonade

Erdbeer-Rhabarber

0,33 l 3,60

Tee

Teekanne

diverse Sorten

3,60

Säfte

Apfelsaft 0,3 l 3,50 0,5 l 5,00

Johannisbeersaft 0,3 l 3,50 0,5 l 5,00

Mangosaft 0,3 l 3,50 0,5 l 5,00

Apfelsaft gespritzt 0,3 l 3,00 0,5 l 4,60

Johannisbeersaft gespritzt 0,3 l 3,00 0,5 l 4,60

Mangosaft gespritzt 0,3 l 3,00 0,5 l 4,60

Orangensaft gespritzt 0,3 l 3,00 0,5 l 4,60