

# Liebe Gäste,

wir legen großen Wert auf die Verwendung hochwertiger heimischer Produkte und passen die Speisekarte nach dem saisonalen Angebot an. Neben kulinarischer Vielfalt von Lamm, Rind, Kalb, Schwein und Huhn sind Vegetarisches, Wild- und Fischgerichte ein Bestandteil der Karte. Dafür wurde unser Gasthof mit dem AMA-Gastrosiegel „Kulinarisches Erbe“ ausgezeichnet.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne bei unseren Mitarbeiter\_innen.



Beste Österreichische Gastlichkeit



<b>Apfelsaft</b>	Schenks Obstgarten   Bregenz und Neurauensburg
<b>Rind   Schwein und Kalb</b>	heimische Landwirtschaft   Walser KG   Meiningen; AGM Lauterach; Wolfgang Jäger   Bregenz (Pinzgauer Rind)   Sieber Norbert   Fluh   Gassner Auguste   Frastanz
<b>Wildfleisch</b>	Heimische Jagd
<b>Milch und Milchprodukte</b>	Österreichische Landwirtschaft mit AMA Gütesiegel   Topfen und Sauerrahm Ländle Milch
<b>Ziegenfleisch und -käse</b>	Familie Fabian Fetz   Eichenberg; Gassner Auguste   Frastanz
<b>Kartoffel</b>	Bodenseeregion und Österreich   Fink Georg Lauterach   Jäger Wolfgang Bregenz
<b>Gemüse und Salate</b>	Bodenseeregion und Österreich   Gehrer in Höchst
<b>Äpfel</b>	Bodenseeregion und Österreich
<b>Vorarlberger Käse</b>	Käse Moosbrugger   Mäder; Alpkäse von der Alpe Stongen
<b>Eier</b>	Josef Kützler   Möggers; Familie Greissing   Hohenweiler
<b>Steirischer Kren</b>	Genussregion „Steirischer Kren g.g.A“
<b>Bregenzerwälder Bergkäse</b>	Genussregion „Bregenzerwälder Berg- und Alpkäse“
<b>Kaffee</b>	Dingler Kaffeerösterei   Irschenberg

# Vorspeisen & Salate



**Gemischter Salat der Saison**

5,50

**Cesar's Salat mit gebratenen Hühnerfilets**

Spargel | Parmesanchips | Cesar's Dressing

Tomatenbruschetta | Salatherz

14,00

**Beef Tatare vom Voralpenlandrind**

Stangenspargel | Honig-Soja-Sauce

15,60

**Sous-Vide Lachstranche**

Marille | Gurke | Radieschen | Wasabi-Gurkeneis

14,20



**Karin's Ziegenkäse, Spargel-Erdbeersalat**

Cashewnüsse | Zitronenöl | Beerenessigdressing

12,80

# Suppen

Spargelcremesuppe 5,50

gebratene Lachsflanke

5,50



Kichererbsen-Kokosmilch-Suppe

5.50

Rinderbrühe in der Teekanne

Grießnockerl | Spinatflädle

5,00

# Vegetarisch



Bregenzerwälder Käsknöpfle mit Kartoffelsalat

13,20

Steinpilzravioli



Selleriepüree | Parmesan | junge Zwiebel | Petersilienschaum

14,80

# Klassiker

## **Rosa gebratener Lammrücken mit Lavendel und Erdbeeren**

Bodensee Spargel | hausgemachte Kartoffelnockerl

24,20

## **Rosa Filetstrang vom Schwein**

Kohlrabi | Spargel | Selleriepüree | Lauchchips

20,00

## **Tettlinger Rostbratenrolle**

Spargel | Sauce Hollandaise | junge Kartoffeln

19,80

## **Bregenzerwälder Cordon Bleu vom Ländle Kalb**

Bergkäse und Bauernspeck | junge Bratkartoffeln

18,90

## **Wiener Schnitzel vom Ländle Kalb**

Pommes Frites

18,40

## **Schnitzel nach Wiener Art vom Schwein**

Pommes Frites

13,20

### **Butter-Chicken**

Pak Choi | Duftreis | Gurken-Raita

18,40

### **Gebratenes Zanderfilet**

mediterranes Gemüse | Bulgur | Rivanerschaum

19,40

## **Kleine Snacks**

### **Lamms Burger**

Bun | Cedarkäse | Ratatouille | 200 gr Rindfleisch | Ruccola

14,80

### **Südtiroler Speckteller**

Bergkäse | Essiggurken | Bauernbrot

13,80

**Münchner Weißwürste** mit Brezel und Weißwurstsenf

8,90

### **Vorarlberger Schüblingsalat mit Bergkäse**

Apfelessig-Sonnenblumenölmarinade

9,80

**Hausgemachter Schwartenmagen mit roter Zwiebel**

Apfelessig-Sonnenblumenölmarinade

9,60

# Dessert

## Schokoladenmousse Black & White

Bodensee-Erdbeeren

9,10

## Ganache von Valrhona Schokolade

Fleur de Sel | Karamell | Hippe

9,30

## Erdbeere | Cheesecake | Sigeiscreme

9,00

## Bienenstich einmal anders

Erdbeere | Florentiner | Bayrisch Creme | Eierlikörgel

8,80

# Getränke

## Aperitifs

Martini Bianco	5,00
Martini Orange	5,00
Campari Soda	5,50
Campari Orange	5,50
Sherry Dry	3,80

## Bier

Fohrenburg Bier   Radler vom Fass	0,3 l	3,30	0,5 l	3,90
Weizen vom Fass	0,3 l	3,30	0,5 l	4,00
Weltenburger Barock Dunkel vom Fass	0,3 l	3,30	0,5 l	4,00
Fohrenburg Oberländer (Flasche)	0,5 l	4,00		
Fohrenburg Spezial (Flasche)	0,5 l	3,90		
Fohrenburg Alkoholfrei (Flasche)	0,5 l	3,90		
Weltenburger Weizen Dunkel (Flasche)	0,5 l	4,00		
Weltenburger Weizen Alkoholfrei (Flasche)	0,5 l	4,00		

## Wein

Weißwein Grüner Veltliner Weinviertel DAC	1/8 l	3,50	1/4 l	6,00
Rotwein Zweigelt	1/8 l	3,00	1/4 l	6,00
Gespritzter Rot   Weiß			1/4 l	3,00
Hugo		5,90		
Aperol Spritz		5,90		

