



LAMMM

Hotel · Restaurant · Café

# 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 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 Neuravensburg
<b>Rind   Schwein und Kalb</b>	heimische Landwirtschaft   AGM Lauterach; Wolfgang Jäger Bregenz (Pinzgauer Rind)   Sieber Norbert   Fluh, Metzgerei Dürr Hohenweiler Metzgerverein Mossmann Doren   Eluride Schedler Alberschwende
<b>Wildfleisch</b>	Heimische Jagd
<b>Gedreide Produkte</b>	Martinshof Buchs / Dietrich in Lauterach
<b>Milch und Milchprodukte</b>	Österreichische Landwirtschaft mit AMA Gütesiegel   Topfen und Sauerrahm Ländle Milch
<b>Ziegenfleisch und -käse</b>	Familie Fetz   Eichenberg;
<b>Kartoffel</b>	Bodenseeregion und Österreich   Fink Georg Lauterach   Jäger Wolfgang Bregenz
<b>Gemüse und Salate</b>	Bodenseeregion und Österreich   Gehrler in Höchst
<b>Äpfel</b>	Bodenseeregion und Österreich
<b>Vorarlberger Käse</b>	Käse Moosbrugger   Mäder; Alpkäse aus dem Bregenzerwald
<b>Eier</b>	Josef Kützler   Möggers; Martinshof Buch
<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

# Salate und Vorspeisen



Gemischter Salat der Saison groß | klein

7,50 | 6,00

**Beef Tartare vom Voralpenrind**

Süßkartoffelcreme gepoppter Amaranth | Oliventopinat

14,80

**Gebackener Kalbskopf Roggenvollkornhülle**

Selleriegratin | Bernaiscreme | Rote Trauben

12,80

# Suppen



**Bregenzerwälder Käserahmsuppe**

Vollkornbrot-Chips

5,80

**Klare Rinderbrühe**

Kräuterflädle

5,50

# Snacks

## Jausenteller

Südtiroler Bauernspeck | Bregenzerwälder Bergkäse | Bauernbrot  
13,80

## Vorarlberger Schüblingsalat

Schübling | Bregenzerwälder Bergkäse | Essiggurken  
10,00

## Lamm Burger

Körnerbrötchen | Rucola | Rindfleisch | Ratatouille | Cedarkäse | BBQ-Sauce  
15,50

## Münchner Weißwurst

Brezel | Süßer Senf  
8,80

# Vegetarische Hauptgänge



## Bregenzerwälder Käsknöpfle

Kartoffelsalat oder Apfelmus  
14,20



## Vollkorn Steinpilzravioli

Karotte | Rote Bete | Macadamianüsse  
15,80



## Rote Bete Gnocchi

Schüttelbroterde | Daikoncreme | Rucculaöl  
18,80



## Hirsepfannkuchen

Pepronata | geblähter Burrata  
15,40

# Hauptgänge

## **Suprême vom Huhn**

Tomatenglace | Schwarzwurzeln | Mark-Erbesen | Safranrisotto

20,10

## **Lammrücken**

Sesam-Frischkäsekruste | geröstete Gerste | Blumenkohlpuée | Malzcreme

26,90

## **Entrecôte vom Mehrerauer Weiderind**

Polenta | Winterrüben Gemüse

21,40

## **Pochierte Lachsforelle**

Sauerbrotsauce | Roter Quinoa | mariniertes Fenchel

21,00

## **Wälder Cordon Bleu vom Ländlekalb**

Bauernspeck-Bergkäsefülle | Petersilienkartoffeln

19,80

## **Gebackenes Schnitzel nach Wiener Art**

Pommes Frites

**Ländlekalb** 18,80

**Schwein** 14,00

## **Gulasch vom Mehrerauer Weiderind**

Palffyknödel | Speckbohnenbündel

16,40

# Dessert und Eisvariationen

## **Chia Kokospudding**

Mandarinen | Zitronengrass-Ingwerbaiser

9,80

## **Kastanientiramisu**

Holder-Joghurt-Eiscreme | Espresso -Schokoladenerde

10,50

## **Passionsfrucht-Schokoladentörtchen**

Baumkuchen

10,20

## **Steirisches Elixier**

Vanille- und Joghurteis | Kürbiscrumbel | Kernöl

8,40

Alle unsere Sorbets und Eis werden mit viel Liebe hausgemacht.

Unsere Eisdiele ist ab April wieder geöffnet.

# 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	1/8 l	3,00	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		

### Alkoholfreie Getränke

Limonade				3,00
Zitrone   Orange   Almdudler   Coca Cola   Cola Light   Ginger Ale   Bitter Lemon   Tonic Water (Flasche 0,33 l)				
Mineralwasser Vöslauer (Flasche 0,75 l)				6,00
Mineralwasser Vöslauer (Flasche 0,33 l)				3,00
Spezi	0,3 l	2,80	0,5 l	3,90
Eistee Pfirsich	0,3 l	2,80	0,5 l	3,90

### Säfte

Apfelsaft aus Schenks Obstgarten	0,3 l	3,00	0,5 l	4,50
Johannisbeersaft	0,3 l	3,00	0,5 l	4,50
Mangosaft	0,3 l	3,00	0,5 l	4,50
Mangosaft gespritzt	0,3 l	2,80	0,5 l	3,90
Apfelsaft gespritzt	0,3 l	2,80	0,5 l	3,90
Orangensaft gespritzt	0,3 l	2,80	0,5 l	3,90
Johannisbeersaft gespritzt	0,3 l	2,80	0,5 l	3,90

### Heißgetränke

Espresso				2,20
Kaffee Crema				2,80
Cappuccino				3,50
Latte Macchiato				3,50
Tee				2,90
Kakao				3,00



# DIE 14 ALLERGENE

**Brot** Glutenthaltiges Getreide | namentlich Weizen (alle Weizenarten und Weizenabkömmlinge | die in Österreich\*\*) zusätzlich zu den genannten. Dinkel und Khorasan Weizen weiters als Kamut | Emmer | Einkorn und Grünkern im Handel erhältlich sind) | Roggen | Gerste | Hafer oder Hybridstämme davon | sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose1; b) Maltodextrine auf Weizenbasis 1; c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

**B** **Krebstiere** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

**C** **Eier** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse

**D** **Fische** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | außer a) Fischgelatine| die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase | die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird

**E** **Erdnüsse** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

**F** **Soja** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett 1; b) natürliche gemischte Tocopherole (E 306) | natürliches D-alpha-Tocopherol | natürliches D-alpha-Tocopherolacetat | natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d) aus Pflanzenölsäuren gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen

**G** **Milch** Milch von Säugetieren wie Kuh | Schaf | Ziege | Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit;

**H** **Nüsse** Schalenfrüchte | namentlich Mandeln | Haselnüsse | Walnüsse | Cashewnüsse | Pecannüsse | Paranüsse | Pistazien | Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse | außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

**L** **Sellerie** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

**M** **Senf** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

**N** **Sesam** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

**O** **Sulfite** Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg | kg oder 10 mg | l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub> | die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind

**P** **Lupinen** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

**R** **Weichtiere** z.B. Muscheln | Austern | Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse