

## Solang's hat, hat's.

Die Zutaten für unsere Speisen sind regional, saisonal und gerne in Bioqualität. Oft sind es Raritäten oder besondere Schmankerln, die uns unsere Bauern und Lieferanten vorbeibringen, aus diesen zaubert unser Küchenteam unsere täglich wechselnden Tagesmenüs.

## Weekly Specials

**Mehrerauer Bio-Weiderind**  
Biobauer Norbert Sieber, Bregenz-Fluh

**Filetsteak** 26,40  
Pfefferschaumsauce | Mangoldspinat  
Kartoffelkroketten

**Huhn**

**Hühnerhof Keiler, Höchst**

**Hühnerbrust auf zwei Currys** 17,50  
Underground-Gemüse  
Nudeln

## Starters

- Gmeiners Schafkäse & Mousse von Sandras Gartenkürbis** 13,80  
Vollkorncracker | Rotrübenpüree | mariniertes Quinoa
- Cappuccino vom Gartenkürbis** 5,50  
Sojaschaum & Vollkorn-Cracker
- Suppe vom Mehrerauer Weiderind** 5,00  
Dinkelvollkornflädle
- Gemischter Salat** 6,00
- Hausgemachter Kartoffelsalat** 4,00
- Hausgemachte Fritten** 4,00

## Vegi



- Bregenzerwälder Käsknöpfe** 14,50  
Spätzle aus Bio-Dinkelmehl  
Kartoffelsalat oder Apfelmus
- Spinatschlutzkrapfen** 13,80  
Parmesan | braune Butter | Pinienkerne | Vollkorncracker
- Die vier Starken** 14,80  
Spinat | Randig- | Kürbis- | Käseknoedel  
Rahmwirsing
- Gefüllte Gruppira** 13,20  
Ratatouille überbacken mit Berghof Camembert  
Kürbiskern-Sauerrahm dip

## Snacks

- Vorarlberger Schübblingsalat** 10,20  
Schübbling | Bregenzerwälder Bergkäse | Essiggurke  
Bauernbrot
- Gmeiners Schafkäse** 8,40  
Kräuter | Olivenöl

## Thanks

SÄFTE Schenks Garten, Bregenz & Neuravensburg (D) |  
Seezüngle, Leutkirch (D) FLEISCH Bauer Wolfgang Jäger, Bregenz | Bauer Norbert Sieber, Fluh | Metzgerei Dürr, Hohenweiler | Metzgerverein Moosmann, Doren | Familie Fetz, Eichenberg GETREIDE Martinshof, Buch | Dietrich, Lauterach KARTOFFEL Wolfgang Jäger, Bregenz | Georg Fink, Lauterach HEIMISCHES OBST, GEMÜSE UND SALATE Beerenhof Winder, Dornbirn | Bodenseeregion und Österreich VORARLBERGER KÄSE Käse Moosbrugger, Mäder | Genusregion „Bregenzerwälder Berg- und Alpkäse“ | Familie Fetz, Eichenberg | Schafmilchbetrieb Gmeiner, Bizau MILCH UND MILCHPRODUKTE Ländle Milch | Österreicherische Landwirtschaft mit AMA Gütesiegel STEIRISCHER KREN Genusregion „Steirischer Kren g.g.A.“ EIER Lukas Keiler, Höchst TEE Bioteaque, Chiemsee KAFFEE Dinzler Kaffeerösterei, Irschenberg



Hotel · Restaurant · Café

## Lamm Favourites

- Lamm Burger**  
Körnerbrötchen | Rucola | Rindfleisch | Ratatouille  
Cheddarkäse | hausgemachte belgische Pommes  
BBQ-Sauce  
15,50
- Wälder Cordon Bleu vom Ländlekalb**  
gefüllt mit Bergkäse und Reiner's Landschinken  
Kartoffel-Blattsalat  
20,20
- Kürbiskernschnitzel vom Nagelfluhschwein**  
Preiselbeeren | Kartoffel-Blattsalat  
14,20
- Konni's Bauernbratwürstel**  
Sauerkraut | Vinschgerle  
11,90

## Mains

- Lammrücken in Kürbiskern-Frischkäsekruste** 26,80  
Rosmarin-Holderjus | grüne Bohnen  
gefüllte Kürbistaschen
- Hirschragout** 20,40  
gebratene Pilze | Apfeirokraut | Kürbisflan  
Haselnuss-Schupfnudeln
- Geschmorte Bäckle vom Nagelfluhschwein** 19,60  
Wacholderjus | Karamelhüsse | Rahmwirsing  
Kürbisknoedel

## Desserts

- Variation von der Zwetschke** 8,60
- Gebackene Apfelfringe in Zimt-Zucker** 8,60  
Joghurtreis
- Chia-Kokos-Pudding** 7,00  
Apfelragout
- Herbsteis und Sorbetsorten**  
Joghurtreis | Vanilleeis | Zwetschken-Topfeneis  
Apfel-Zimteis | Schwarzes Johannesbeer-Sorbet  
Pro Kugel 1,50

## Lamm for home

### Keine Lust auf Kochen?

Holt euch die Lamm-Klassiker nach Hause, freitags, samstags und sonntags darf bei euch die Küche kalt bleiben. Bitte vorbestellen:

05574 71701, info@lamm-bregenz.com  
oder www.lamm-bregenz.com



Für Ihre und unsere Gesundheit tragen Sie bitte beim Verlassen des Tisches einen Mund-Nasenschutz. Vielen Dank!

Informationen über Zutaten mit allergener oder Unverträglichkeiten auslösender Wirkung erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiter\_innen.  
Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.