

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 heuer 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“.

Weekly Specials

Griechischer Bauernsalat
Rinderhackbällchen
16,80

Tiroler Zwiebelrostbraten
gebratener Speck | Röstzwiebel | Apfel- Kalbsjus
grüne Bohnen | Vollkorn- Dinkelspätzle
20,80

Gebackene Hühnerkeule
mit Kartoffelsalat | Kräuterdip
16,50

Marillenmoussekugel
auf Schokocrumble
6,80

Tagliatelli „Funghi alloro Peperoncino“
Eierschwammerlragout | Peperoncino
10,40

Thanks

SÄFTE Schenks Garten, Bregenz & Neuvensburg (D) | Seezüngle, Leutkirch (D) **EIER** Sennhof, Rankweil | Hühner.Gut Keiler, Höchst **FLEISCH** Bio-Bauer Wolfgang Jäger, Bregenz | Bio-Bauer Norbert Sieber, Fluh | Ländle-Metzgerei Dürr, Hohenweiler | Metzgerverein Moosmann, Doren | Familie Fetz, Eichenberg **GETREIDE** Martinshof, Buch | Frauenlob Mühle, Plainfeld **KARTOFFEL** Bio-Bauer Wolfgang Jäger, Bregenz | Georg Fink, Lauterach **HEIMISCHES OBST, GEMÜSE UND SALATE** Beerenhof Winder, Dornbirn | Bodenseeregion und Österreich **VORARLBERGER KÄSE** Käse Moosbrugger, Mäder | Genussregion „Bregenzerwälder Berg- und Alpkäse“ | Familie Fetz, Eichenberg | Schafmilchbetrieb Gmeiner, Bizau **MILCH UND MILCHPRODUKTE** Ländle Milch | Österreicheische Landwirtschaft mit AMA Gütesiegel **STEIRISCHER KREN** Genussregion „Steirischer Kren g.g.A.“ **HUHN** Hühner.Gut Keiler, Höchst **PUTE** Putenhof Flatz, Hard **TEE** Bioteaque, Chiemsee **KAFFEE** Dinzler Kaffeerösterei, Irschenberg

Starters

Wiesenthymian Schaumsüppchen 6,50
gebackener Ruccola | gepoppte Hirse

Rindsbouillon 5,80
Vollkorn-Dinkelflädle

Gemischter Salat der Saison 6,00

Caesar Salat 14,20
Hühnerbruststreifen | Salatherzen | Cherrytomaten | Parmesan-chips | Croitons

Beef Tatare vom Rind 15,40
Rösti | Joghurtcreme | Erdnußcrumble

Marinas Ziegenkäse 12,40
Oliven-Topinade | Wildkräutersalat | Feigensenf

Vegi

Bregenzerwälder Käsknöpfl 14,50
Kartoffelsalat oder Apfelsmus

Mediterrane Hirse-Gemüse Quiche 14,10
Tomatencouillis

Schlutzkrapfen 14,20
braune Butter | Parmesan | Pinienkerne

Knödeltries 16,40
Spinat-Vollkornknödel | Pfefferlingragout

Chili con Quinoa 13,80
gebratene Polenta



Für Ihre und unsere Gesundheit tragen Sie bitte beim Verlassen des Tisches eine FFP2-Maske. Vielen Dank!

Lamm Favourites

Lamm Burger
Körnerbrötchen | Ruccola | Bio-Rindfleisch | Ratatouille
Cheddar Käse | hausgemachte belgische Pommes
BBQ-Sauce 16,20

Wälder Cordon Bleu vom Kalb
gefüllt mit Bergkäse und Rainers Landschinken
Petersilkartoffeln 21,20

Schnitzel nach Wiener Art
Pommes Frites | Preiselbeeren
vom Ländle Kalb 19,80
vom Ländle Schwein 15,50

Mains

Rip Eye Steak 200 gr
gebratenes Gemüse | Rosmarin-Frühkartoffeln
Kräuterbutter 21,40

Saiblingsfilet
pikantes Cashewnuss-Gurkenragout | Duftreis 21,00

Gekräuterte Hühnerbrustspieße
Bulgur-Tabouleh-Salat 17,80

Lammracks „Chimichurri“
Ratatouille | feine Bandnudeln 24,10

Snacks

Kikeriki-Burger 15,80
Chicken | Mais | Paprikarelish | Ruccola | Camembert
Sesambrötchen | Süßkartoffelsticks

Südtiroler Jausenteller 13,80
Bauernspeck | Kaminwurzeln | Vinschgerl

Vorarlberger Schüblingsalat 10,20
Schübling | Alpkäse | Bauernbrot

Münchner Weißwurst 8,90
Brezel | Hausmachersenf

Wienerle 5,50
Brot | Senf | Kren



LAMM

Hotel · Restaurant · Café

Desserts

Bienenstich mal anders
Erdbeersorbet | frische Beeren 10,40

Marillenmousse im Kirschegelee
Dattelstreusel 10,20

Schokomousse
black & white 9,80

homemade Eis

Dänisch klassisch wie immer
Vanilleeis | Schokosauce | Schlagrahm 7,20

Banane-Schoko-Nuß
Vanilleeis | Bananenstücke | Haselnußeis | Karamellsauce
Schokospäne | Mandel Florentinerbruch 8,40

Eiskaffee oder Eiskakao 6,90

Eis pro Kugel 1,50

Lamm for home

Keine Lust auf Kochen?

Holt euch das Lamm nach Hause, einfach vorbestellen, abholen und genießen.

Feines für zu Hause

Jeden Sonntag - hausgemachtes Brot
verschiedene Sorten 1/2 kg 5 Euro

Lamm im Glas*

Wechselndes Angebot 300 / 500 gr 6 / 10 Euro

Informationen über Zutaten mit allergener oder Unverträglichkeiten auslösender Wirkung erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiter_innen. Alle Preise in Euro inkl. Mwst.