

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

Rückensteak vom Wildschwein
Gorgonolakrauste | Rahmwirsing
Kartoffelkroketten
25,00

Innuiertier Speckknödel
Röstzwiebeln | Sauerkraut
14,20

Wildschweineragout
Thymian-Ginrahmsauce | Rotkraut
gefüllte Kartoffelknöckertn
22,00

Starters

Kürbiscappuccino mit Orangenessenz 6,20
gepoppter Mais

Rindsbouillon 5,80
Vollkorn-Dinkelflädle

Gemischter Salat der Saison 6,00

Beef Tatar vom Vorarlpernrind 16,40
Kürbis-Ziegenkäse Panna Cotta | gepoppter Quinoa

Bodensee-Winzersalat 15,40
Hühnerfiletstreifen | Salatherzen | Feldsalat | Ruccola | Trauben
Apfel | Kürbischips | Kräuterdressing

Bodensee-Winzersalat VEGI 13,40
Salatherzen | Feldsalat | Ruccola | Trauben
Apfel | Kürbischips Kräuterdressing

Vegi

Steinpilz-Vollkornravioli 16,20

Kürbismousse | Walnüsse | Mostschaumsauce | Rote-Beete-
Glace

Omas Schmankerl 14,20

Käse-Vollkornknödel | Spinatknödel | Schlutzkrapfen
Polentasoufflé | Parmesan | braune Butter

Bregenzerwälder Käsknöpfele 14,80

Kartoffelsalat oder ApfeImus

Thanks

SÄFTE Schenks Garten, Bregenz & Neuravensburg (D) | Seezünge, Leutkirch (D) **EIER** Sennhof, Rankweil | Witzigmann s'Emser Riad Ei, Hohenems **FLEISCH** Bio-Bauer Wolfgang Jäger, Bregenz | Bio-Bauer Norbert Sieber, Fluh | Ländle-Metzgerei Dür, Hohenweiler | Metzgerverein Moosmann, Doren | Familie Fetz, Eichenberg **GETREIDE** Martinshof, Buch | Frauenlob Mühle, Plainfeld **KARTOFFEL** Bio-Bauer Wolfgang Jäger, Bregenz | Georg Fink, Lauterach **HEIMI-SCHES OBST, GEMÜSE UND SALATE** Bodenseeregion und Österreich **VORARLBERGER KÄSE** Käse Moosbrugger, Mäder | Genusregion „Bregenzerwälder Berg- und Alpkäse“ | Familie Fetz, Eichenberg | Schafmilchbetrieb Gmeiner, Bizau **MILCH UND MILCHPRODUKTE** Ländle Milch | Österreichische Landwirtschaft mit AMA Gütesiegel **STEIRISCHER KREN** Genusregion „Steirischer Kren g.g.A“ **HUHN** Hühner.Gut Keller, Höchst **PUTE** Putenhof Flatz, Hard **TEE** Bioteaque, Chiemsee **KAFFEE** Dinzler Kaffeerösterei, Irschenberg

Lamm Favourites

Lamm Burger

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

Zwiebelrostbraten vom Mehrerauer Weiderind

Schupfnudeln | Rosenkohl 22,20

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

Hirschragout mit Holder

gebratene Pilze | Kastanien-Rotkraut | Spinatknödel
Kürbis-Polentasoufflé 22,10

Geschmorte Schweinebäckle in Rosmarinschaum

Kürbispuree | Spinatschlutzkrapfen 20,20

Snacks

Südtiroler Jausenteller

Bauernspeck | Kaminwurzeln | Bergkäse

Vorarlberger Schüblingsalat

Schübling | Alpkäse | Bauernbrot

Münchner Weißwurst

Brezel | Hausmachersenf

Wienerle

5,50
Brot | Senf | Kren



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

Desserts

Kürbis-Bienensfich

Zwetschken-Zimtsorbet | Pekannüsse in Ahornsirup 11,80

Apfelferrine im Baumkuchenmantel

Schoko-Erdnusscrumble | Zitronenschaum 11,80

homemade Eis

Dänisch klassisch wie immer

Vanilleeis | Schokosauce | Schlagrahm 7,20

Banane-Schoko-Nuß

Vanilleeis | Bananensstücke | Haseinufels | Karamellsauce
Schokospäne | Mandel Florentinerbruch 8,40

Eiskaffee oder Eiskakao

6,90
Eis pro Kugel 1,50

Sie sind uns wichtig!

Im Rahmen der Schutzmaßnahmen gegen Corona sind wir verpflichtet, die Kontaktdaten aller Gäste zu erfassen.

Einfach QR-Code einscannen
und Kontaktdaten eintragen.

