



LAMM

Hotel · Restaurant · Café

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

Kürbis-Paprikacreme
Steinpilze | Zucchinirollchen
Kartoffelnockerl
15,60

Schweinefilet in Gorgonzolakruste
Ratatouille | Kartoffelbaumkuchen
20,20

Schokoravioli im Orangensüppchen
gepopte Hirse | geeiste Kürbiscreme
8,80

Starters

Maronischaumsuppe 6,20
Sesamstange

Rindsbouillon 5,80
Vollkorn-Dinkelflädle

Gemischter Salat der Saison 6,00

Beef Tatar vom Voralpenrind 16,40
Kürbis-Ziegenkäse-Panna Cotta | gepoppter Amaranth

Bodensee-Winzersalat 15,40
Ziegenkäse | Salatherzen | Feldsalat | Rucola | Trauben
Apfel | Kürbischips | Kräuterdressing

Snacks

Südtiroler Jausenteller 14,80
Bauernspeck | Kaminwürzen | Bergkäse

Vorarlberger Schüblingsalat 10,20
Schübling | Alpkäse | Bauernbrot

Münchner Weißwurst 8,90
Brezel | Hausmachersenf

Hausgemachte Bio-Selen 6,00
Schinken ODER Salami | Bio-Emmentaler | Zwiebel

Lamm Favourites

Lamms Burger

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

Zwiebelrostbraten vom Mehrerauer Weiderind

Kraut-Schupfnudeln 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

Karotte | Rosenkohl | Spinatschlutzkrapfen 20,20

Vegi

Vegane Maultaschen

Bio-Kichererbsen-Sellerie-Ragout

Omas Schmankerl

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

Bregenzerwälder Käsknöpfle

Kartoffelsalat oder Apfelmus

Desserts

Kürbis-Bienenstich

Zwetschken-Zimtsorbet | Pekannüsse in Ahornsirup 11,80

Rund um die Edelkastanie

Maroni-Halbgefrorenes | Kastanienkrapfen
Kirsch-Hagebuttengelee 11,20

Apfelküchle

Vanilleeis | Zimt-Zucker 8,00

homemade Eis

Dänisch klassisch wie immer

Vanilleeis | Schokosauce | Schlagrahm 7,20

Steirisches Elixier

Vanilleeis | kandierte Kürbiskerne | Karamellsauce
Kernöl | Apfelmus | Schlagrahm 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.

Vielen Dank!



Thanks

UNSER BIO-SORTIMENT alle Mehl- und Getreidesorten | Pseudogetreide (Amaranth, Hirse gepoppt, Quinoa, Buchweizen, Goldhirse, Couscous, Chiasamen, Leinsamen) | Reis | Gemüse (Gurken, Stangesellerie, Lauch, Sellerie, Karotten, Kartoffeln, Rote Beete) | Käse (Camenbert, Emmentaler, Bergkäse) | Rindfleisch | Müsli | diverse Tees | Fruchtjoghurt, Naturjoghurt, Rahm, Ländle Butter | Gewürze (Oregano, Thymian, Lorbeer, Wacholder, Majoran, Zimt gemahlen, Backmalz) | Hülsenfrüchte (Mais, Kichererbsen, Kidneybohnen, Linsen) | Trockenfrüchte (Datteln, Aprikosen, Pflaumen) | Süßungsmittel (Agavendicksaft, Ahornsirup) | Öle (Kokos, Kürbiskern, Raps, Sonnenblumen, Sesam) | Apfelessig | Nudeln (Spaghetti, Makkaroni) | diverse Säfte | Bier | Wein (Rot- und Weißwein).

BIO-SÄFTE Seezüngle-Biolimonade | Biotta **BIO-RINDFLEISCH** Bio-Bauer Wolfgang Jäger, Bregenz | Bio-Bauer Norbert Sieber, Fluh **BIO-MEHLE** Frauenlob Mühle, Plainfeld **BIO-ESSIGE** Polzer **BIO-KARTOFFEL** Bio-Bauer Wolfgang Jäger, Bregenz

BIO-MÜSLI Vervalis Tirol **BIO-TEE** Biotheaque | Teekanne **BIO-BIER** Fohrenburger Hofbier | Fidelio Bio, Brauerei Härle, **BIO-WEIN** Weingut Auer, Tattendorf, Winzervereinigung Hagnau und Reichenau, Weingut Haug, Weingut „Graf von Zu Bodman“

EIER Sennhof, Rankweil | Witzigmann s'Emser Riad Ei, Hohenems **FLEISCH** Ländle-Metzgerei Dür, Hohenweiler | Metzgerverein Moosmann, Doren | Familie Fetz, Eichenberg **GETREIDE** Martinshof, Buch **KARTOFFEL** Georg Fink, Lauterach **HEIMISCHES**

OBST, GEMÜSE UND SALATE Bodenseeregion und Österreich **MARMELADEN UND HONIG** Tiroler Fruchteküche, Osttirol **VORARLBERGER KÄSE** Käse Moosbrugger, Mäder | Genussregion „Bregenzerwälder Berg- und Alpkäse“ | Familie Fetz, Eichen-

berg | Schafmilchbetrieb Gmeiner, Bizau **MILCH UND MILCHPRODUKTE** Ländle Milch | Österreichische Landwirtschaft mit AMA Gütesiegel **STEIRISCHER KREN** Genussregion „Steirischer Kren g.g.A.“ **HUHN** Hühner.Gut Keiler, Höchst **PUTE** Putenhof

Flatz, Hard **KAFFEE** Dinzler Kaffeerösterei, Irschenberg