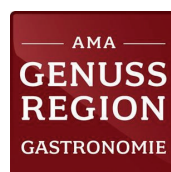


Solang's hat, hat's.

Die Zutaten für unsere Speisen sind regional, saisonal und am liebsten in Bioqualität. Für dieses Engagement tragen wir das AMA-Gütesiegel und **seit 2021 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“.



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 | Fruchtojoghurt, 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-RIND-FLEISCH** 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, Hohe-nems **FLEISCH** Ländle-Metzgerei Dür, Hohenweiler | Metzger Moosmann, Doren **KARTOFFEL** Georg Fink, Lauterach **HEIMISCHES OBST, GEMÜSE UND SALATE** Bodensee-region und Österreich **MARMELADEN UND HONIG** Tiroler Fruchteküche, Osttirol **VORARLBERGER KÄSE** Käse Moosbrugger, Mäder | Genussregion „Bregenzerwälder Berg- und Alpkäse“ | 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

Team

Peter Schenk
Dietmar Götze
Natalie Hofer

David Karabasevic *Lehrling im 3. Lehrjahr*
Simon Geissler *Lehrling im 1. Lehrjahr*

Mike Dürr
Cornelia Beyrer

Informationen über Zutaten mit allergener oder Unverträglichkeiten auslösender Wirkung erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiter_innen.

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Starters

Gemischter Salat der Saison

French-, Balsamico oder Vinigrette-Dressing
groß | klein 9,00 | 7,00

Vegetarische Tapas Variation 16,80

Steinpilztiramisu auf Kürbiscrème | karamelisierter Ziegenkäse | Balsamicoperlen | Oliventopinat | eingelegtes mediterranes Gemüse

Bunter Adventsalatteller

Nüssen/Äpfeln | Bio-Vollkornflocken | karamelisierter Ziegenkäse 15,80
+ gebratenes Hühnerfilet 17,80

Aperitiu

Martini Bianco 5,50

Martini Orange 5,50

Campari Soda 5,50

Campari Orange 5,50

Soups

Kräftige Rindsbouillon 6,50

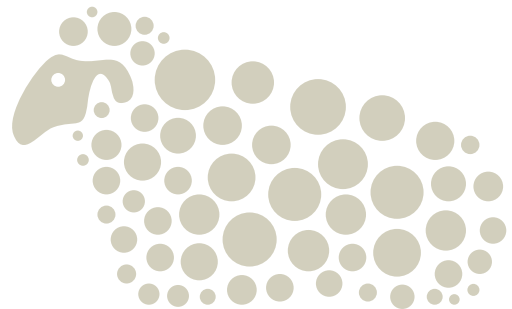
Vollkorn-Dinkelflädle oder Speckknödel

Maronischaumsuppe 7,00

Majoran-Sesamcrisini

Hausgemachte Gulaschsuppe 8,50

Brot



Snacks

Bauernbratwürstl 14,80

Sauerkraut | Bratkartoffeln

Vorarlberger Schüblingsalat 13,20

Schübling | Bergkäse | Essiggurke | Paprikawürfel
Bauernbrot

Hausgemachte Gulaschsuppe 8,50

Brot

Bregenzerwälder Bergkäsesalat 13,20

Bergkäse | Essiggurke | Paprikawürfel | Cherrytomate
Bauernbrot

Wiener Würstl 6,20

Kren | Brot

Südtiroler Jausenteller 15,80

Bergkäse | Südtiroler Bauernspeck | Kaminwurzeln | Brot

Vegi

**Mediterranes tomatisiertes Olivengemüse
in Artischockenschale** 16,60

Quinoa-Karotten-Zucchini-Laibchen



Kastanienspätzle 16,60

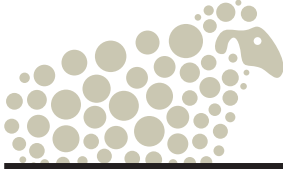
Lauch | Steinpilze | Kürbiswürfel | gebackener Rucola

Rote Beete Tortellini 17,00

Peccorinoschaum | Broccolirosen | Apfel-Nuß-Dinkelflo-
ckencrunch

Bunte Kartoffelnockerl 16,20

grünes Pesto | Gorgonzolacreme



Lamm Favourites

Lamm^s Burger

Körnerbrötchen | Rucola | Bio-Weiderindfleisch
Ratatouille | Cheddar Käse | BBQ-Sauce
hausgemachte belgische Pommes
16,90

Mains

Bregenzer Wälder Cordon Bleu vom Ländlekalb 22,80

Dorener Backofenschinken | Bergkäse | Knusperpanade
Petersilkkartoffel | Preiselbeeren

Hirschragout 23,20

Preiselbeersauce | gebratene Pilze | glacierte Maroni
Apfelrotkraut | Serviettenknödel

Zwiebelrostbraten

vom Mehrerauer Bio Weiderind 23,50

Essiggurken-Senfrahmsauce | Röstzwiebel
schwäbische Krautschupfnudeln

Rosa gebratene Wildente 24,10

Orangen-Koriander-Honigjus | Apfelrotkraut
Kastanienspätzle

Gekochter Tafelspitz

vom Bio Weiderind 19,80

Bouillonkartoffeln | Semmel-Apfelkren

Gebackenes Schnitzel „Wiener Art“

Petersilkkartoffel | Preiselbeeren

vom Kalb 21,80

vom Schwein 15,50

Desserts

Gebackene Apfelküchle 10,80

hausgemachtes Vanilleeis | Zimt-Zucker

Honig - Zimt Halbgefrorenes 11,00

Spekulatiuscrunch | Glühweinbirne

Schoko-Adventzauber Black and White 11,20

gebrannte Mandeln | Mandarine

Wiener Eiskaffee 8,20

Hausgemachtes Vanilleeis im Schokoladen-Beerencrunch 10,50

Bratapfelmussüppchen

Kaffee

Dinzler Kaffeerösterei

Espresso	2,50
Caffè doppio	4,50
Café Crema	3,30
Cappuccino	3,60
Latte Macchiato	3,80
Affogato al caffè (Espresso mit Vanilleis)	4,10
Heiße Schokolade	3,80

Alle unsere Sorbets und Eis werden mit viel Liebe aus den besten Zutaten hausgemacht.

Digistif

Obstler	3,50
Williams	3,80
Marillenbrand	3,80
Himbeere	3,80
Kirsche	3,80

Fein-Brennerei Prinz

4,90

im Holzfass gelagert

Alte Marille 41 % Vol.

Alte Birne 41 % Vol.

Wolfgang Jäger

St. Germain Birne 41 % Vol.	7,00
Zitronenbirne 42 % Vol.	5,50
Kirsch 41 % Vol.	5,50
Zwetschge 40 % Vol.	5,50
Grappa	5,50

Wir servieren unsere Schnäpse im 2 cl Glas.

Biere

Brauerei Fohrenburg, Bludenz

Bier | Radler vom Fass 0,3 l 3,80 0,5 l 4,30

Hofbier Bio (Flasche) 0,5 l 4,70

Oberländer (Flasche) 0,5 l 4,70

Spezial (Flasche) 0,5 l 4,30

Alkoholfrei (Flasche) 0,5 l 4,30

Klosterbrauerei Weltenburg, Regensburg

Weizen Hell (Flasche) 0,5 l 4,70

Barock Dunkel (Flasche) 0,3 l 4,70

Weizen Dunkel (Flasche) 0,5 l 4,60

Weizen Alkoholfrei (Flasche) 0,5 l 4,60

Marienstatter Klosterbräu dunkel 0,5 l 4,90

Marienstatter Klosterbräu Pilger 0,5 l 4,90

Stella Maris 0,33 l 6,50

Vorkloster 10 0,75 l 9,50

Vorkloster 12 0,75 l 9,50

Engelszell Benno 0,33 l 6,90

Engelszell Nivard 0,33 l 6,90

Engelszell Festbier 0,33 l 6,90

Wein & Co

Grüner Veltliner

Weinviertel DAC 1/8 l 4,20 1/4 l 8,40

Chardonnay

Insel Reichenau 1/8 l 4,60 1/4 l 9,20

Hagnauer Müller Thurgau

„Felchen“ 1/8 l 4,20 1/4 l 8,40

Zweigelt Auer

Thermenregion, NÖ 1/8 l 4,20 1/4 l 8,40

Spätburgunder

Insel Reichenau 1/8 l 4,20 1/4 l 8,40

Gespritzter Rot | Weiß

1/4 l 3,50

Hugo

6,90

Aperol Spritz

6,90

Lillet Wild Berry

6,90

Glas Sekt

4,80

Schenk^s Apfelwein

1/8 l 3,00 1/4 l 6,00

Limonade

Limonade

Diezано Zitronе Diezано Orange Almdudler		
Coca Cola Cola Light	0,3 l	3,40
Schweppes		
Ginger Ale Bitter Lemon Tonic Water	0,2 l	3,40
Vöslauer Mineralwasser	0,75 l	6,40
Vöslauer Mineralwasser	0,33 l	3,40
Spezi	0,3 l	3,00
Eistee Pfirsich	0,3 l	3,00
	0,5 l	4,30

Seezünge Bio-Limonade

Erdbeer-Rhabarber
0,33 l 3,50

Säfte

Apfelsaft	0,3 l	3,50	0,5 l	4,70
Johannisbeersaft	0,3 l	3,50	0,5 l	4,70
Mangosaft	0,3 l	3,50	0,5 l	4,70
Apfelsaft gespritzt	0,3 l	3,00	0,5 l	4,30
Johannisbeersaft gespritzt	0,3 l	3,00	0,5 l	4,30
Mangosaft gespritzt	0,3 l	3,00	0,5 l	4,30
Orangensaft gespritzt	0,3 l	3,00	0,5 l	4,30

Tee

Teekanne

diverse Sorten 3,20

BIOTEAQUE

Chiemgauer Tee Manufaktur 4,00

schwarza Peter Bio Schwarztee | Ceylon
kräftig, vollmundiger Geschmack

scheene Leni Bio Früchtetee | Waldfrucht-Himbeer
fruchtig, beeriger Geschmack

DETOQ himmlische Helena
Bio Kräutermischung mit Mariendistelsamen
minzig, frischer Kräutergeschmack