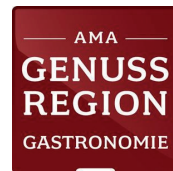


## Solang's hat, hat's.

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  
Natalie Hofer

Simon Geissler *Lehrling im 2. Lehrjahr*  
Samuel Gutensohn *Lehrling im 1. Lehrjahr*  
Armin Jusic *Lehrling im 1. Lehrjahr*

Mike Dür  
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 & Soups

---

### Gemischter Salat der Saison

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

### Variation vom Ziegenkäse 16,50

Mousse vom la Tour | karamelisierter Ziegenfrischkäse |  
Feigensenf | Oliventopinade

### Kräftige Rindsbouillon 6,80

Vollkorn-Dinkelflädle oder Speckknödel

### Spinatrahmsuppe 7,40

gebackener Polenta

### Hausgemachte Gulaschsuppe 8,50

Brot

## Aperitif

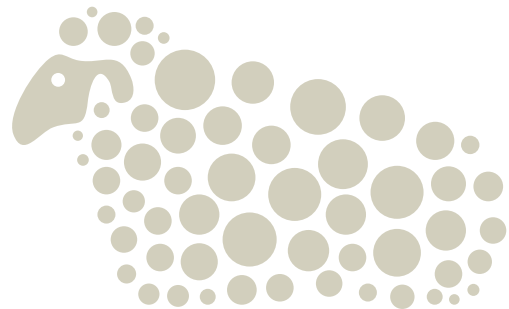
---

**Martini Bianco** 5,50

**Martini Orange** 5,50

**Campari Soda** 5,50

**Campari Orange** 5,50



## Snacks

---

**Hausgemachte Gulaschsuppe** 8,50

Brot

**Südtiroler Jausenteller** 15,80

Bergkäse | Südtiroler Bauernspeck | Kaminwurzeln | Brot

**Vorarlberger Schüblingsalat** 13,80

Schübling | Bergkäse | Essiggurke | Paprikawürfel  
Bauernbrot

**Bregenzerwälder Bergkäsesalat** 13,20

Bergkäse | Essiggurke | Paprikawürfel | Cherrytomate  
Bauernbrot

**Münchener Freiheit** 10,80

3 St. Weißwürste | Hausmachersenf | Brezel

## Vegi

---

**Spinat- und Käseknödel** 16,20

Parmesan | braune Butter | Alpenkräuter

**Feine Bandnudeln** mit grünem Pesto 16,80

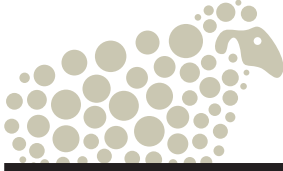
Parmesan | braune Butter | Alpenkräuter

**Cremiger Rahmpolenta** 16,80

mit Heublumenkräuter  
karamelisierter Ziegenfrischkäse | gebratene Pilze

**Ofenkartoffeln gefüllt mit Ratatouille** 15,20

überbacken mit Käsekartoffelkruste | Paprikadip



## Lamm Favourites

### Lamm<sup>s</sup> Burger

Körnerbrötchen | Rucola | Bio-Weiderindfleisch  
Ratatouille | Cheddar-Käse | BBQ-Sauce  
hausgemachte belgische Pommes  
17,20

### Lamm<sup>s</sup> Pulled Porc Burger

Eisbergsalat | Tomatenscheiben | Rotweinzwiebeln  
Pulled Porc | Körnerbrötchen  
Ofenkartoffeln mit Kräuterdip  
16,90

## Mains

### Bregenzer Wälder Cordon Bleu 23,80

vom Ländlekalb 23,80  
Dorener Backofenschinken | Bergkäse | Knusperpanade  
Petersilkartoffel | Preiselbeeren

### Kalbsrahmgulasch 19,50

Spinatknödel | Gemüse der Saison

### Zwiebelrostbraten 23,50

vom Mehrerauer Bio-Weiderind  
Essiggurke-Senfrahmsauce | Röstzwiebeln | Gemüse der  
Saison | Bratkartoffeln

### Geschmortes Kalbsbäckle 24,10

Starkbier-Honigjus | gebratener Apfel | Rahmwirsing  
Spinatschlutzkrapfen

### Gebackenes Schnitzel „Wiener Art“

Petersilkartoffel | Preiselbeeren  
vom Kalb 21,80  
vom Schwein 16,20

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

## Desserts

---

### Gebackene Apfelküchle 11,80

hausgemachtes Vanilleeis | Zimt-Zucker

### Schokoladenmousse-Türmchen 12,00

Pistazien-Luftbiskuit | Fruchtgeleespiegel

### Wiener Eiskaffee 8,50

### Sorbet-Trilogie 10,10

Blutorange | Mangosorbet | Brombeer

## Kaffee

---

### Dinzler Kaffeerösterei

Espresso	2,50
Caffè doppio	4,50
Café Crema	3,40
Cappuccino	3,70
Latte Macchiato	3,80
Affogato al caffè (Espresso mit Vanilleis)	4,50
Heiße Schokolade	3,80

## 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 3,90 0,5 l 4,40

Hofbier Bio (Flasche) 0,5 l 4,80

Oberländer (Flasche) 0,5 l 4,80

Spezial (Flasche) 0,5 l 4,40

Alkoholfrei (Flasche) 0,5 l 4,40

### 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 4,70

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

**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 4,30 1/4 l 8,60

### Chardonnay

Insel Reichenau 1/8 l 4,70 1/4 l 9,40

### Hagnauer Müller Thurgau

„Felchen“ 1/8 l 4,30 1/4 l 8,60

### Zweigelt Auer

Thermenregion, NÖ 1/8 l 4,30 1/4 l 8,60

### Spätburgunder

Insel Reichenau 1/8 l 4,30 1/4 l 8,60

### Gespritzter Rot | Weiß

1/4 l 3,60

### Hugo

7,40

### Aperol Spritz

7,40

### Lillet Wild Berry

7,40

### Glas Sekt

4,80

### Schenk<sup>s</sup> Apfelwein

1/8 l 3,50 1/4 l 7

## Limonade

---

### Limonade

Diezано Zitrone | Diezано Orange | Almdudler

Coca Cola | Cola Light 0,3 l 3,50

Schweppes

Ginger Ale | Bitter Lemon | Tonic Water 0,2 l 3,50

Vöslauer Mineralwasser 0,75 l 6,50

Vöslauer Mineralwasser 0,33 l 3,50

Spezi 0,3 l 3,00 0,5 l 4,40

Eistee Pfirsich 0,3 l 3,00 0,5 l 4,40

### Seezüngle Bio-Limonade

Erdbeer-Rhabarber

0,33 l 3,60

## Tee

---

### Teekanne

diverse Sorten

3,50

## Säfte

---

Apfelsaft 0,3 l 3,50 0,5 l 4,80

Johannisbeersaft 0,3 l 3,50 0,5 l 4,80

Mangosaft 0,3 l 3,50 0,5 l 4,80

Apfelsaft gespritzt 0,3 l 3,00 0,5 l 4,40

Johannisbeersaft gespritzt 0,3 l 3,00 0,5 l 4,40

Mangosaft gespritzt 0,3 l 3,00 0,5 l 4,40

Orangensaft gespritzt 0,3 l 3,00 0,5 l 4,40