

Weekly Specials

Spargel vom Bodensee

Sauce Hollandaise | Wildkräuterkartoffeln

18,80

Osso Bucco Gremolata

Grünes Pesto | Tomatenconcassée | Gerstenrisotto | Broccoli

23,80

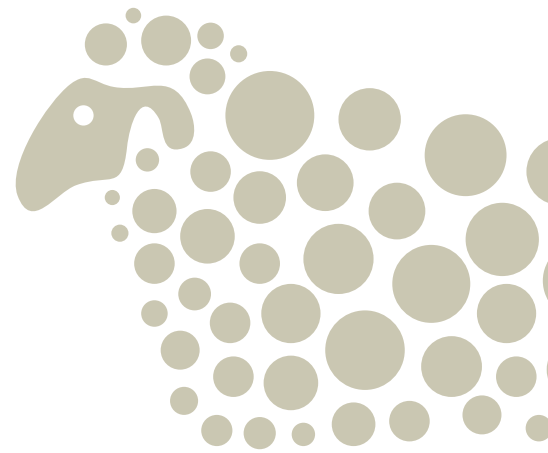
Filetsteak vom Pinzgauer Ochse*

(*Wolfgang Jäger, Bregenz)

Erdbeer-Szechuan-Pfeffersauce | Kartoffelgratin

Spargel vom Bodensee

27,20



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, Hohenems **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
Clément Hechenberger

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

Tomasini's Ziegen-Rohmilchkäse 16,50

karamelisierter Ziegenfrischkäse | Spargel-Erdbeersalat
Rucolaöl

Wild Indian Quinoaragout 16,50

Spargel im Zucchini-mantel | Gartenkräuter | Süßkartoffel-Karottenmousseline | Himbeer-Zitronendressing

Rindsbouillon 6,80

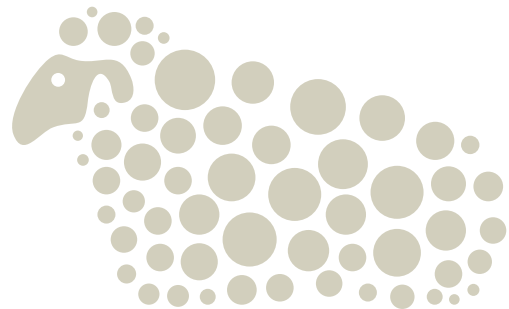
Vollkorn-Dinkelflädle oder Speckknödel

Karotten-Ananas-Kokosschaumsuppe 7,40

gebackener Rucola

Frühlingsapfel

Schenks Apfelwein, Soda,
Holundersirup, Zitrone 7,40



Snacks

Südtiroler Jausenteller 15,80

Bergkäse | Südtiroler Bauernspeck | Kaminwurzeln | Brot

Vorarlberger Schüblingsalat 13,80

Schübling | Bergkäse | Essiggurke | Paprikawürfel
Bauernbrot

Bregenzerwälder Bergkäsesalat 14,20

Bergkäse | Essiggurke | Paprikawürfel | Cherrytomate
Bauernbrot

Münchner Freiheit 10,80

3 St. Weißwürste | Hausmachersenf | Brezel

Vegi

Gefüllte Spargeltaschen 18,30

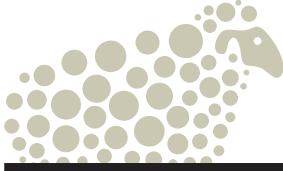
Basilikum-Pesto | gebratene Pekannüsse | Süßkartoffel-
Karottenmouseline

Bregenzerwälder Käsknöpfe 17,20

Kartoffelsalat

Rote Beete Morchel Graupenrisotto 18,30

gebratener Spargel | Ziegenkäse | Alpenkräuter



Lamm Favourites

Lamm^s Burger

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

Lamm^s Pulled Porc Burger

Eisbergsalat | Tomatenscheiben | Rotweinzwiebeln
Pulled Porc | Körnerbrötchen
hausgemachte belgische Pommes
16,90

Mains

Bregenzerwälder Cordon Bleu 24,80

vom Ländlekalb

Dorener Backofenschinken | Berggold-Camembert
Wildkräuterkartoffel | Preiselbeeren

Öztaler Bergsaibling 23,60

Zitronen-Thymianbutter | junger Blattspinat
Rote Beete-Morchel-Graupenrisotto

Rip Eye Steak 24,50

vom Mehrerauer Weiderind

Kräuter-Balsamicobutter | Wildkräuterkartoffeln
gebratenes mediterranes Gemüse

Tettnanger Spargelrostbraten 24,40

Morchelrahmsauce | Bodenseespargel | Kartoffelgratin

Gebackenes Schnitzel „Wiener Art“

Wildkräuterkartoffel | Preiselbeeren

vom Kalb 21,80

vom Schwein 16,60

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

Desserts

Gebackene Apfelküchle 11,80

hausgemachtes Vanilleeis | Zimt-Zucker

Schokoladenmousse Black & White 12,00

Beerenbaiser | Walderdbeersorbet

Maracuja-Kirschmousse 12,20

Schokoladenerde | Pistazienspomcake | Amarenakirsche

Wiener Eiskaffee 8,50

Kaffee

Dinzler Kaffeerösterei

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

Digistif

Obstler	3,80
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 4,50

Hofbier Bio (Flasche) 0,5 l 4,90

Oberländer (Flasche) 0,5 l 4,90

Spezial (Flasche) 0,5 l 4,50

Alkoholfrei (Flasche) 0,5 l 4,50

Klosterbrauerei Weltenburg, Regensburg

Weizen Hell (Flasche) 0,5 l 4,80

Barock Dunkel (Flasche) 0,3 l 4,50

Weizen Dunkel (Flasche) 0,5 l 4,80

Weizen Alkoholfrei (Flasche) 0,5 l 4,80

Wein & Co

Schenk^s Apfelwein 1/8 l 3,50 1/4 l 7,00

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 3,70

Hugo 7,50

Aperol Spritz 7,50

Lillet Wild Berry 7,50

Glas Sekt 4,80

Schenk^s Apfelwein

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

Limonade

Limonade

Diezано Zitrone | Diezано Orange | Almdudler

Coca Cola | Cola Light 0,3 l 3,60

Schweppes

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

Vöslauer Mineralwasser 0,75 l 6,60

Vöslauer Mineralwasser 0,33 l 3,60

Spezi 0,3 l 3,00 0,5 l 4,50

Eistee Pfirsich 0,3 l 3,00 0,5 l 4,50

Seezüngle Bio-Limonade

Erdbeer-Rhabarber

0,33 l 3,60

Tee

Teekanne

diverse Sorten

3,60

Säfte

Apfelsaft 0,3 l 3,50 0,5 l 4,90

Johannisbeersaft 0,3 l 3,50 0,5 l 4,90

Mangosaft 0,3 l 3,50 0,5 l 4,90

Apfelsaft gespritzt 0,3 l 3,00 0,5 l 4,50

Johannisbeersaft gespritzt 0,3 l 3,00 0,5 l 4,50

Mangosaft gespritzt 0,3 l 3,00 0,5 l 4,50

Orangensaft gespritzt 0,3 l 3,00 0,5 l 4,50