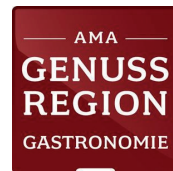


Solang's hat, hat's.

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).

Team

Peter Schenk *Chef de Cuisine*

Helmut Szezepanik *Souschef*

Clément Hechenberger *Chef de Partie*

Szadeco Dzmaldein *Pâtissier*

Mike Dür *Commis de Cuisine*

Simon Geissler *Lehrling im 2. Lehrjahr*

Samuel Gutensohn *Lehrling im 1. Lehrjahr*

Armin Jusic *Lehrling im 1. Lehrjahr*

Cornelia Beyrer *Küchenhilfe & Abwäscherin*

Erik Nagy *Küchenhilfe & Abwäscher*

Emese Szollari *Küchenhilfe & Abwäscherin*

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

Früchteküche, Osttirol **VORARLBERGER KÄSE** Käse

Moosbrugger, Mäder | Genussregion „Bregenzerwälder Berg- und Alpkäse“ | Schafmilchbetrieb Gmeiner, Bizau **MILCH UND**

MILCHPRODUKTE Ländle Milch | Österreichische Landwirt-schaft mit AMA Gütesiegel **STEIRISCHER KREN** Genussre-gion „Steirischer Kren g.g.A“ **HUHN** Hühner.Gut Keiler, Höchst

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



vegetarische Gerichte




vegane Gerichte

Informationen über Zutaten mit allergener oder Unverträglich-keiten 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 16,80

Marillenchutney | Wiesenkräutersalat | Zitronenöl-Maril-
lendressing | Rote Beete-Kirschelee 


Beef Tatare vom Voralpenlandrind 16,80

Kartoffelbaumkuchen | Kräutersauerrahmschaum

Burrata 15,20

Ochsenherzensalat | Basilikum-Auberginenragout
Balsamicodressing 


Lamm^s Salatschale

mit Hühnerbruststreifen 16,80 | ohne 13,80 
Salatherzen | Cherrytomaten | Paprikawürfel | Gurke |
frischen Beeren | Tomatenbruschetta | Cesarsdressing

Rindsbouillon 6,80

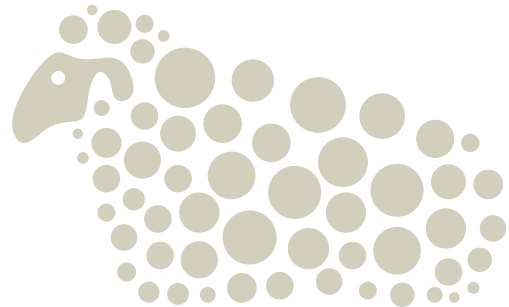
Vollkorn-Dinkelflädle oder Speckknödel

Cappuccino von Ochsenherztomaten 7,20

Mandelmilch | Sojamilchschaum | Basilikumeis 

Apfel Hugo

Schenks Apfelwein, Soda,
Holundersirup, Zitrone 7,50



Snacks

Südtiroler Jausenteller 15,80

Bergkäse | Südtiroler Bauernspeck | Kaminwurzeln | Brot

Vorarlberger Schüblingsalat 13,80


Schübling | Bergkäse | Essiggurke | Paprikawürfel
Bauernbrot

Münchner Freiheit 10,80

3 St. Weißwürste | Hausmachersenf | Brezel

Vegi

Kichererbsen-Underground-Curry 17,50

Jasminreistürmchen | mariniertes Tofu 

Quinoa-Karotten-Zucchini-Laibchen 16,80

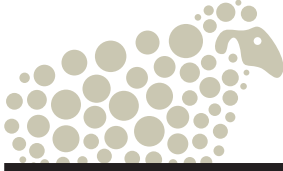
Oliven-Tomatenragout | Kräuter-Sojajoghurt-Dip 

Überbackene Enchiladas 17,00

gefüllt mit vegetarischem Chili | Avocado-Creme

Spinatspätzle mit Schwammerlragout 16,90

überbacken mit Mozzarella



Lamm Favourites

Lamm^s Burger

Körnerbrötchen | Rucola | Bio-Weiderindfleisch
Ratatouille | Cheddar-Käse | BBQ-Sauce
Coleslaw
17,20

Lamm^s Pulled Porc Burger

Eisbergsalat | Tomatenscheiben | Rotweinzwiebeln
Pulled Porc | Körnerbrötchen
Coleslaw
16,90

Mains

Rip-Eye-Steak 200 gr 24,50

vom Vorarlberger Weiderind
gebratenes mediterranes Gemüse | Kräuterkartoffeln
Kräuterbutter

Bregenzerwälder Cordon Bleu 24,80

vom Ländlekalb
Dorener Landschinken | Berggold-Camembert
Kräuterkartoffel | Preiselbeeren

Hühnerbrustfilet mit Curry-Ananas- Bourbonpeffersauce 20,40

Jasminreis-Türmchen | gebratenes Gemüse

Schweinsfiletmedaillons mit Schwammerl- ragout 21,50

Spinatspätzle | Gemüse

Gebackenes Schnitzel „Wiener Art“

Kräuterkartoffel | Preiselbeeren
vom Kalb 21,80
vom Schwein 16,60

Clubsandwich 16,80

Vollkorntoast | Hühnerbrust | Ruccula | Tomate | Süß-
kartoffelcrisp | Coleslaw | Kräutermayonnaise

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

Desserts

Crema Catalana 10,80

frische Beeren | Erdbeersorbet

Marillen-Bienenstich küsst Kirsche 11,40

Marillen-Bienenstich auf Baumkuchen | Mandelbruch
Kirsch-Joghurteis | Kirsch- und Marillengelee

Bodensee Erdbeermousse 12,50

Panna Cotta-Ring | Schokoladenerde | Lavendel-
joghurteis

Lust auf Eis?

Gerne bringen wir unsere Eiskarte.

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	3,90
Williams	3,90
Marillenbrand	3,90
Himbeere	3,90
Kirsche	3,90

Fein-Brennerei Prinz

4,90

im Holzfass gelagert
Alte Marille 41 % Vol.
Alte Birne 41 % Vol.

Wolfgang Jäger, Bregenz

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

Andreas Tomasini, Wolfurt

Pichlbirne	5,50
Schweizer Wasserbirne	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 4,60

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

Oberländer (Flasche) 0,5 l 4,90

Spezial (Flasche) 0,5 l 4,60

Alkoholfrei (Flasche) 0,5 l 4,60

Klosterbrauerei Weltenburg, Regensburg

Weizen Hell (Flasche) 0,5 l 4,90

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

Weizen Dunkel (Flasche) 0,5 l 4,90

Weizen Alkoholfrei (Flasche) 0,5 l 4,90

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 3,80

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 3,70

Schweppes

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

Vöslauer Mineralwasser 0,75 l 6,70

Vöslauer Mineralwasser 0,33 l 3,70

Spezi 0,3 l 3,00 0,5 l 4,60

Eistee Pfirsich 0,3 l 3,00 0,5 l 4,60

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 5,00

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

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

Apfelsaft gespritzt 0,3 l 3,00 0,5 l 4,60

Johannisbeersaft gespritzt 0,3 l 3,00 0,5 l 4,60

Mangosaft gespritzt 0,3 l 3,00 0,5 l 4,60

Orangensaft gespritzt 0,3 l 3,00 0,5 l 4,60