



Hotel · Restaurant · Café

Team Küche

Peter Schenk *Chef de Cuisine*

Mike Dür *Commis de Cuisine*

Simon Geissler *Lehrling im 3. 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*

Snacks

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.



Soups

Rindsbouillon 6,50

Vollkorndinkelflädle

Kürbiscappuccino 7,50

Orange und Kokosnuss | Rosmarin-Mandelmilcheis | Vollkorncracker

Kastanienschaumsuppe 7,50

Alpenblüten | Sesam-Fleur de Sel-Grissini

Lamm^s Burger

Körnerbrötchen | Rucola | Bio-Weiderindfleisch

Ratatouille | Cheddarkäse | BBQ-Sauce

Coleslaw

17,20

Lamm^s Pulled Pork Burger

Eisbergsalat | Tomatenscheiben | Rotweinzwiebeln

Pulled Pork | Körnerbrötchen

Coleslaw

17,10

Snacks

Vegetarische Tapas Variation 16,80

Steinpilz-Tiramisu | eingelegtes Kürbis-Paprikagemüse

Senf-Honig-Frischkäse | Ziegenfrischkäse in Alpenkräuter

Herzhafte Tapas 16,80

Wildschweinsalami | Südtiroler Bauernspeck | eingelegtes Kürbis-Paprikagemüse |

Aufstriche | Brot

Vorarlberger Schüblingsalat 13,80

Schübling | Bergkäse | Essiggurke | Paprikawürfel Bauernbrot

Paar Wienerle 6,50

Senf | Kren | Bauernbrot

Bergsteiger Toast 15,40

Farmer Toastbrot | Bauernschinken | Birnen | Preiselbeeren | Bergkäse | Roche Baron

Lust auf was Süßes?

Kuchen findet ihr in unserer Vitrine, Eis gibt es hausgemacht und das Tagesdessert verrät euch unser Servicepersonal.

 vegetarische Gerichte

 vegane Gerichte

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

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Stand: 15.11.2023