

Weekly Specials

Bregenzerwälder Käsknöpfle

Kartoffelsalat

17,20

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

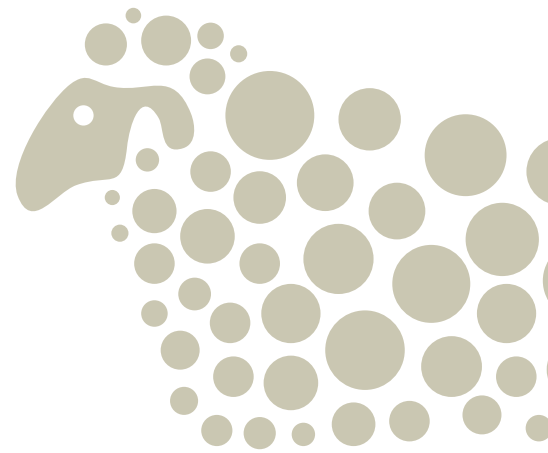
Krautschupfnudeln | Röstzwiebel

23,40

Hirschragout „Waldmeister“

Steinpilze | Rotkraut | Maronispätzle

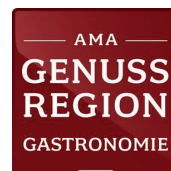
24,80



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*
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*

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



vegetarische Gerichte



vegane Gerichte


Informationen über Zutaten mit allergener oder Unverträglichkeiten auslösender Wirkung erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiter_innen. Stand: 15.11.2023.

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Starters & Soups

Bunter Herbstsalat

French-, Balsamico oder Vinaigrette-Dressing

groß | klein 9,00 | 7,00 

Vegetarische Tapas Variation 16,80

Steinpilz-Tiramisu | eingelegtes Kürbis-Paprikagemüse

Senf-Honig-Frischkäse | Ziegenfrischkäse in Alpenkräuter

Rindsbouillon 6,50

Vollkorndinkelflädle

Kürbiscappuccino 7,50

Orange und Kokosnuss | Rosmarin-Mandelmilcheis |

Vollkorncracker

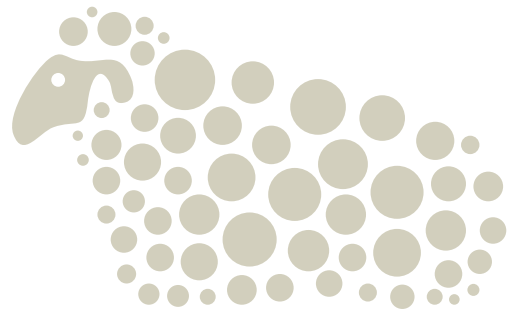
Kastanienschaumsuppe 7,50

Alpenblüten | Sesam-Fleur de Sel-Grissini

Winter Apfel

Schenks Apfelwein, Soda,

Beerensirup, Zitrone 7,50



Snacks

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

Vegi

Quinoa-Zucchinilaibchen 16,80

Ratatouille | Kräuter-Sojajoghurt-Dip

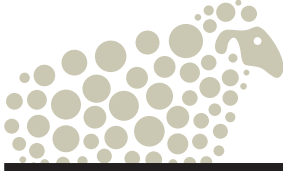
Kastanienspätzle 17,60

Lauch | Steinpilze | Kürbiswürfel | gebackener Rucola

Dreierlei Knödel 17,20

Rote Rübe | Käse | Spinat

braune Butter | geriebener Käse | Röstzwiebeln



Lamm Favourites

Lamm^s Burger

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

Lamm^s Pulled Pork Burger

Eisbergsalat | Tomatenscheiben | Rotweinzwiebeln
Pulled Pork | Körnerbrötchen
Coleslaw
17,10

Mains

Geschmorte Bäckle 22,50

vom Nagelfluh-Schwein
Bier-Heidelbeersauce | Selleriepüree | Herbstgemüse
Kartoffelgratin

Steak vom Wildschweinerücken 24,40

Gorgonzolakruste | Kirsch-Maronsauce | Apfel-Rotkraut |
Kürbispüree | Kastanienspätzle

Bregenzerwälder Cordon Bleu 24,80

vom Ländle Kalb
Reiners Landschinken | Berggold-Camembert
Kräuterkartoffel | Preiselbeeren

Gebackenes Schnitzel „Wiener Art“

Kräuterkartoffel | Preiselbeeren
vom Kalb 22,80
vom Schwein 16,80

Desserts

Gebackene Apfelküchle 11,80

Vanilleeis auf Karamell-Kürbiskern-Erde | Apfelmus
Schlagobers

Edelkastanie & Kürbis 12,80

Maronimousse | Heidelbeer-Joghurteis | Hagebutte |
Kürbisgelee | Schokolade-Nuss-Cracker

Heidelbeer Kracher 9,80

Heidelbeer-Joghurteis | Nusscruble | marinierte Heidel-
beeren | Schlagobers | Toffeesauce

Wiener Eiskaffee 8,20

Apfel-Kürbis Elixier 9,90

Apfelmus | Vanilleeis | Kürbiskerne und - öl | Schlagobers

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

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

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