

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“.



Thanks

UNSER BIO-SORTIMENT

alle Mehl- und Getreidesorten | Pseudogetreide (Amaranth, Hirse gepoppt, Quinoa, Buchweizen, Goldhirse, Couscous, Chiasamen, Leinsamen) | Reis | Gemüse nach Verfügbarkeit (Gurken, Stangesellerie, Lauch, Sellerie, Karotten, Kartoffeln, Rote Beete) | Käse (Emmentaler) | Rindfleisch | Müsli | diverse Tees | Fruchtojoghurt, Naturjoghurt, 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 BIO-RINDFLEISCH

Bio-Bauer Wolfgang Jäger, Bregenz | Bio-Bauer Norbert Sieber, Fluh **BIO-MEHLE** Frauenlob Mühle, Plainfeld **BIO-ESSIGE** Polzer **BIO-KARTOFFEL** nach Verfügbarkeit Bio-Bauer Wolfgang Jäger, Bregenz

BIO-MÜSLI Vervalis Tirol **BIO-TEE** Biotheaque | Teekanne

BIO-BIER Fohrenburger Hofbier | Fidelio Bio, Brauerei Härle, Klosterbier Mehrerau **BIO-WEIN** Weingut Auer, Tattendorf, Winzervereinigung Hagnau und Reichenau, Weingut Haug, Weingut „Graf von Zu Bodman“

EIER Sennhof, Rankweil | Martinshof Buch **FLEISCH** Ländle-Metzgerei Dür, Hohenweiler | Metzger Moosmann, Doren

KARTOFFEL Georg Fink, Lauterach

HEIMISCHES OBST, GEMÜSE UND SALATE Bodenseeregion und Österreich **MARMELADEN UND HONIG**

Tiroler Fruchteküche, Osttirol **VORARLBERGER KÄSE**

Käse Moosbrugger, Mäder | Genussregion „Bregenzerwälder Berg- und Alpkäse“ **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 *Chef de Cuisine*

Helmut Szczepanik *Souschef*

Balázcz Varga *Chef de Partie*

Djemalidin Sadiku *Commis de Cuisine*

Kornelia Beyrer *Küchenhilfe*

Mike Dür *Küchenhilfe*

Erik Nagy *Küchenhilfe*

Emese Szollari *Küchenhilfe*

Manfred Rindler *Küchenhilfe*

Samuel Gutensohn *Lehrling zum Koch im 2. Lehrjahr*

Armin Jusic *Lehrling zum Koch im 2. Lehrjahr*



vegetarische Gerichte
vegetarian dishes



vegane Gerichte
vegan dishes

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

Mitarbeiter_innen. Stand: 09.08.2024

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Information about ingredients with allergens or intolerances of triggering effect please contact our staff.

02.09.2024 All prices including statutory VAT.

Starters & Soups



Bunter gemischter Salat

French-, Balsamico oder Vinaigrette-Dressing

groß | klein 11,00 | 8,00

Mixed salad of the season | French-, Balsamico or Vinaigrette-Dressing | large | small 11,00 | 8,00



Kürbismousse mit Erbsenpüree 16,80

Trüffel-Balsamicoperlen | Burrata auf Rote Bete Tatar | schwarzen Nüssen

Pumpkin mousse with pea puree | Truffle balsamic pearls Burrata on beetroot tartare | Nuts

Beef Tatar vom Voralpenland Rind 17,20

Indian-Sommersalat | Senfhonig-Frischkäse im Spinatcor-netto

Beef tartare from the foothills of the Alps beef | Indian Summer Salad | Mustard honey cream cheese in spinach cornetto



Herbst-Salatschale 18,80

Bunter Blattsalat | karamelisierter Ziegenkäse | Kürbisstreifen | Apfelchips | Weintrauben | Mammutoliven
Kürbis-Tomaten-Bruschetta | Balsamicodressing

Autumn salad bowl | Leaf salad goat cream cheese | Pumpkin | Apple Chips | Grapes | mammoth olives | pumpkin and tomato bruschetta | Balsamic dressing



Gemüsebouillon 7,00

Kräuter-Vollkorn-Dinkelflädle

Vegetable broth | Herb & Wholemeal Dinkelflädle



Kürbis-Kokosschaumsuppe 8,20

gebackene Gemüserolle

Pumpkin and coconut foam soup | baked vegetable roll

Lustenauer Mostschaumsuppe 7,60

gebackener Apfel-Riebelknödel

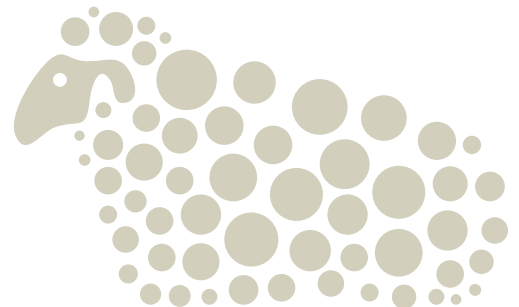
Must foam soup | apple-dumpling

Sommer Apfel

Schenks Apfelwein, Soda,
Holundersirup, Zitrone 7,50

summer apple

cider | soda | elder syrup | lemon



Snacks

Vorarlberger Schüblingsalat 14,20

Schübling | Bergkäse | Essiggurke | Paprikawürfel | Bauernbrot

*Vorarlberg Schublingsalat | Schubling | Mountain cheese
Cucumber | Pepper | Farm bread*

Bregenzerwälder Bergkäsesalat 14,20

Bergkäse | Essiggurke | Paprikawürfel | Cherrytomate
Bauernbrot

*Mountain Cheese Salad | Mountain cheese | pickles
pepper cubes | cherry tomatoes | Farm bread*

Südtiroler Jausenteller 16,80

Bergkäse | Bauernspeck | Kaminwürzen | Brot

South Tyrolean Snack Plate | Mountain cheese | bacon | smoked sausage | Bread

Pinsa Romana 16,80

Ruccola | Kirschtomaten | Wurzelgemüse | Süßkartoffel
Gorgonzolacreme | schwarze und grüne Oliven | rote Zwiebel

Pinsa Romana | arugula | cherry tomato | Root vegetables | sweet potato | Gorgonzola cream | black and green olives | red onions

Ciabatta Chickenburger 18,10

Rucola | Hühnerbrustfilet gegrillt | Ratatouille
Mozzarella | BBQ-Pesto

*Ciabatta-Chicken burger | grilled chickenbreast | Ratatouille
mozzarella | BBQ Pesto*

Münchner Weißwürste 12,80

Hausmachersenf | Brezel

Bavarian white Sausage | mustard | Brezel

Paar Wienerle 6,50

Senf | Kren | Bauernbrot

Wieners | mustard | horseradish | bread

Vegi & uegan

Zucchini-Quinoalaibchen 18,80

Ratatouille | gebräunte Pinienkerne | Soja-Kräuterdip

Zucchini quinoa patties | Ratatouille | pine nuts | Soy herb dip

Kürbis-Apfel-Alpenkräuter-Risotto 18,20

Kürbischips | karamelisierter Ziegenkäse

Pumpkin-apple-alpine herb risotto | Pumpkin chips | caramelized goat cheese

Bregenzerwälder Käsknöpfe 18,50

Röstzwiebel | Kartoffelsalat

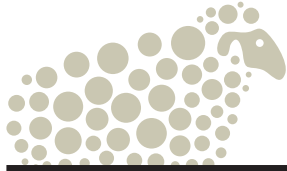
Bregenzerwälder Käsknöpfe (Spätzle with cheese)

Fried onion | potato salad

Hausgemachte Schüttelbrotschlutzes 19,20

Gorgonzolaschaum | Nüsse | Linsen | schwarze und grüne
Oliven | Kürbispüree | Rote Zwiebel | Lauchstreifen

*Homemade Schüttelbrotschlutzes | Gorgonzola | nuts | lentils
black and green olives | pumpkin puree | red onion | Leek strips*



Lamm Favourites

Lamm^s Pulled Pork Burger

Eisbergsalat | Tomatenscheiben | Rotweinzwiebeln

Körnerbrötchen | Coleslaw | Paprika Relish

Lamm^s Pulled Pork Burger | whole grain bread | lettuce | tomato onions | pulled pork | cole slaw | Paprika Relish

18,20

Ciabatta Chickenburger

Hühnerbrustfilet gegrillt | Ratatouille | Mozzarella

BBQ-Pesto | Pommes

Ciabatta-Chicken burger | grilled chickenbreast | Ratatouille mozzarella | BBQ Pesto | fries

18,40

Pinsa Romana

Ruccola | Kirschtomaten | Wurzelgemüse | Süßkartoffel

Gorgonzolacreme | schwarze und grüne Oliven | rote Zwiebel

Pinsa Romana | arugula | cherry tomato | Root vegetables | sweet potato | Gorgonzola cream | black and green olives | red onions

16,80

Mains

Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel 23,80

Pilzragout | Dinkelspätzle/ glacierte Karotten | Broccoli

Pork fillet medallions wrapped in bacon | Mushroom ragout | Spelled spaetzle | glazed carrots | Broccoli

Rehragout vom heimischen Wild 26,40

Schüttelbrot-Schlutzkrapfen | Apfelrotkraut | Kürbissoufflé

Venison ragout | Schüttelbrot-Schlutzkrapfen | Apple red cabbage Pumpkin soufflé

Öztaler Bergsaibling 23,80

Zitronen-Salbeibutter | Kürbis-Alpenkräuter -Risotto | Erbsenpüree | Apfelchips

Mountain trout from Ötztal | lemons and sage butter

Pumpkin and Alpine herbs risotto | Pea puree | apple chips

Gefülltes Kürbisschnitzel vom Ländle Kalb 26,80

Kürbis-Camenbert-Wälder Rohschinkenfülle | Rosmarin-Bratkartoffeln

Stuffed pumpkin schnitzel | Pumpkin-Camenbert forests raw ham stuffing | rosemary fried potatoes

Gebackenes Schnitzel „Wiener Art“

Rosmarin-Bratkartoffeln oder Pommes frites vom Schwein 18,20

oder Ländlekalb 23,80

Viennese schnitzel | beef 18,20 | veal 23,80

parsley potatoes or fries

Desserts

Zwetschken-Baumkuchenterrine 12,20

Kürbis-Kokoseis auf Schokoladenerde

Plum tree cake terrine | Pumpkin coconut ice cream on chocolate earth

Schwarzes Johannisbeer-Topfenmousse 12,50

Panna Cotta-Ring | hausgemachtes Apfelmus

Currant curd mousse | Panna Cotta ring | applesauce

Kirschpflaumenknödel 11,80

Apfelmilch-Zimtsüppchen | Zwetschkensorbet

Apple dumplings | Apple cider cinnamon soup | Plum sorbet

Wiener Eiskaffee 9,20

coffee cream sundae

Unsere Eissorten 2,10 pro Kugel

Welche Sorte es grad gibt, sagt euch unser Servicepersonal.

Sie wissen auch, welche Sorte vegan und lactosefrei ist.

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.

We serve our schnapps in 2 cl glasses.

coffee

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) 4,70

Heiße Schokolade | *hot chocolate* 3,80

beers

Brauerei Fohrenburg, Bludenz

Bier | Radler vom Fass 0,3 l | 4,00 0,5 l | 4,80
draft beer | shandy

Oberländer (Flasche | *bottle*) 0,5 l | 4,90

Alkoholfrei (Flasche | *bottle*) 0,5 l | 4,80

Klosterbrauerei Weltenburg, Regensburg

Weizen Hell (Flasche | *bottle*) 0,5 l | 4,90

Weizen Dunkel (Flasche | *bottle*) 0,5 l | 4,90

Weizen Alkoholfrei (Flasche | *bottle*) 0,5 l | 4,90

Brauerei Härle

Clemens ohne Filter 0,33 l | 4,60

Fidelio 0,33 l | 4,60

Mehrerauer Klosterbier

0,3 l | 4,20 0,5 l | 5,00

Steiner Bier

Zwickl alkoholfrei 0,5 l | 4,90

wine & Co

Schenk^s Apfelwein 1/8 l | 3,80 1/4 l | 7,60

Grüner Veltliner

Weinviertel DAC 1/8 l | 4,40 1/4 l | 8,80

Chardonnay

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

Hagnauer Müller Thurgau

„Felchen“ 1/8 l | 4,40 1/4 l | 8,80

Zweigelt Auer

Thermenregion, NÖ 1/8 l | 4,40 1/4 l | 8,80

Spätburgunder

Insel Reichenau 1/8 l | 4,40 1/4 l | 8,80

Gespritzter Rot | Weiß

1/4 l | 4,00

Hugo

7,80

Aperol Spritz

7,80

Lillet Wild Berry

7,80

Glas Sekt *sparkling wine*

4,80

Schenk^s Apfelwein *cider*

1/8 l | 3,80 1/4 l | 7,60

soft drinks

Limonade

Diezано Zitrone | Diezано Orange | Almdudler

Coca Cola | Cola Light 0,3 l 3,80

Schweppes

Ginger Ale | Bitter Lemon | Tonic Water 0,2 l 3,80

Vöslauer Mineralwasser *mineralwater* 0,75 l 6,80

Vöslauer Mineralwasser *mineralwater* 0,33 l 3,80

Spezi 0,3 l 3,30 0,5 l 4,80

Eistee Pfirsich 0,3 l 3,30 0,5 l 4,80

Seezüngle Bio-Limonade

Erdbeer-Rhabarber

0,33 l 3,80

Tea

Teekanne

diverse Sorten | *different varieties* 3,80

juices

Apfelsaft *apple* 0,3 l 3,50 0,5 l 5,50

Johannisbeersaft *redcurrant* 0,3 l 3,50 0,5 l 5,50

Mangosaft *mango* 0,3 l 3,50 0,5 l 5,50

Apfelsaft gespritzt 0,3 l 3,30 0,5 l 4,80

Johannisbeersaft gespritzt 0,3 l 3,30 0,5 l 4,80

Mangosaft gespritzt 0,3 l 3,30 0,5 l 4,80

Orangensaft gespritzt 0,3 l 3,30 0,5 l 4,80